ISSN 1301-1294
9 771301 129004
K.K.T.C. FİYATI ₺11.50

REÇEL ZAMANI
VİŞNE, ŞEFTALİ, KAYISI

DALINDAN SOFRAYA
ERİKLİ TATLILAR

HEDİYE KİTAP

ÇAY SAATLERİNE ÖZEL
TATLI&TUZLU İKRAMLIKLAR

Lezzet

SAYI 262 EYLÜL 2018 FİYATI ₺9.00 lezzet.com.tr

PRATİK MUTFAK

BU TARTLAR BİR BAŞKA

- İncirli
- Jambonlu
- Kuzu etli
- Mantarlı
- Pastırmalı
- Sardalyalı

NEFİS

İTALYAN RÜYASI

EN GÜZEL TİRAMİSULAR

KIŞA HAZIRLIK

BİBER TURŞUSU, DOMATES SUYU, KOMPOSTO

HER GÜNE 1 TARİF

YOĞURTLU SIKMA KÖFTE, PATLICAN KEBABI, CEVİZLİ ÜZÜM TATLISI, BARDAKTA SUCUKLU KAŞARLI EKMEK

MEVSİMİN GETİRDİKLERİ

BİBER

istanbul coffee festival 2018

istanbulcoffeefestival.com.tr

20-23 Eylül

KüçükÇiftlik Park

Tüm şehri uyandıran festival 5 yaşında!

Ana Sponsor

axess

Biletler

dsmbilet.com

Organizasyon

Dream Sales Machine
İSTANBUL | LONDON

Mekan

KÜÇÜK ÇİFTLİK PARK
1975'TEN BERİ

Sevdiklerim

HOŞ GELDİN YENİ BAHAR

Yine su gibi geçip gitti zaman; koca bir yaz mevsimi geride kaldı. Dolu dolu, gönlünüzce yaşadığınızı umuyorum. Bitti diye üzülmek yerine, yeniyi kabullenmek, heyecanla karşılamak gerek. Hadi, derin bir nefes alalım ve depolanan enerjimizi olumlu yönde kullanmaya başlayalım sonbaharla birlikte. Çünkü işimiz çok, durmanın zamanı değil.
Neden mi?
Bir kere kışa hazırlık yapmamız gerekiyor. Turşular doldurup, domates suları kavanozlayıp, reçel kaynatmalıyız bu ay…
Sonra mevsimin en tazeleri, rengarenk biberler ile kavurmalar, et soteler, salatalar yapmalıyız…
Dalından kopup soframıza gelen güzelim erik var daha; tartlar, pelteler, kurabiyeler, pastalar yapılmayı bekleyen mürdüm, anjelik…
Pratiklik arayanları unutmadık elbette. Patlıcanlı, kabaklı, pastırmalı ayva reçelli, jambonlu, hatta sardalyalı… Bakın, bu tartlar hem harika hem bambaşka!
Güzel şeyler bitmiyor dedim ya… İtalyan rüyasını mutfağınıza getiriyoruz bu ay. Mascarpone peyniriyle müthiş bir uyum yakalayan tiramisunun farklı yorumlarını sizin için denedik stüdyomuzda...
En kıymetlilerinizi unutmadık ve de… Okula dönen minikleriniz sizden uzakta da sağlıklı ve doyurucu yemek yesin diye beslenme çantalarını hazırladık.
Sevgiyle, afiyetle…

Bitti diye üzülmek yerine, yeniyi kabullenmek, heyecanla karşılamak gerek...

Vecihe Sözeri
vsozeri@doganburda.com
vecihesozeri

İÇİNDEKİLER

EYLÜL 2018

6 HER GÜNE BİR TARİF
HER ZEVKE HER DAMAĞA ...
Güveçte mantarlı et, ekmek köftesi, yoğurtlu sıkma köfte, patlıcan kebabı, bardakta sucuklu ve kaşarlı ekmek, ekmek üstü somon çeşitleri, cevizli üzüm tatlısı

16 MEVSİMİN GETİRDİKLERİ
ACI, TATLI, KIRMIZI, SARI BİBER
Yoğurt soslu biber kavurma, közlenmiş biber turşusu, lor peynirli jalapeno, biber çanağında kaşarlı tavuk sote, renkli biberli buğday salatası, köfteli biber halkaları, chili biberli dip sos

22 DALINDAN SOFRAYA
ERİKLİ TATLILAR
Anjelik erikli bombeli tart, erikli pelte, erik marmelatlı anneanne kurabiyesi, erik kremalı volovan pasta, erikli ve cevizli pasta, yabanmersinli erikli dondurma

30 PRATİK MUTFAK
BU TARTLAR BİR BAŞKA
İncirli, keçi peynirli ve kabaklı tart, jambonlu ve domatesli tart, kuzu etli, patlıcanlı ve rokalı tart, mantarlı, mozzarellalı ve adaçaylı

tart, pastırmalı, ayva reçelli ve kaşar peynirli tart, sardalya, limon ve karamelize soğanlı tart

38 GÜZEL ŞEYLER
İTALYAN RÜYASI
Tiramisu waffle sandviçleri, çikolatalı tiramisu pie, krep gondolda tiramisu, kornette tiramisu, tiramisu cheesecake, tiramisu dondurmalı kat kat pasta

52 TEL DOLAP
KIŞLIKLAR HAZIRLASIN
Süs biber (biberiye) turşusu, tek kullanımlık gazoz şişesinde domates suyu, kırmızı biberli cevizli sos, karışık turşu, şeftali kompostosu, kıl biber turşusu, domates püresi, kışlık taze fasulye, Boşnak turşusu soka

58 DOĞADAN
ŞAPKALI GÜZELLER
Mantarlı ve pazılı makarna, mantar dolması, mantarlı tavuk çorbası, mantarlı pay, istiridye mantarı kebabı, ızgara sebzeli ve mantarlı kiş

66 BESLENME ÇANTASI
EN KIYMETLİNİZE...
Dürümlü, mini köfteli ve püreli, ıspanaklı kek, parça çikolatalı top kurabiyeli, kahvaltı gibi, tortillalı ve brokoli püreli, patates püreli ve havuç ezmeli

METRO
Chef
EN İYİ MALZEMELER.
TUTKUNUZ İÇİN.
Yeni METRO markalarını keşfedin.

Her zevke Her damağa...

Pazartesi zengin bir sofra, salı Almanya'dan küçük dokunuşlu sürpriz, çarşamba geleneksel tatlar, cumartesi partiye hazırlık, pazar tatlı kapanış... Ne dersiniz? İşte 1 haftalık menünüz...

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio I FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: PORLAND, SHUEV

Etli pazartesi

GÜVEÇTE MANTARLI ET

2 KİŞİLİK
MALZEMELER
- 3 dilim antrikot
- 10 mantar
- Yarım sarı dolmalık biber
- Yarım kırmızı dolmalık biber
- Yarım yeşil dolmalık biber
- 2-3 diş ince kıyılmış sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber, kırmızı pul biber, kekik
- 2 yemek kaşığı teriyaki sos
- 3 domates
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

ÜZERİ İÇİN
- 150 g rende mozzarella peyniri

HAZIRLANIŞI

1 Eti ince şeritler halinde dilimleyin. Mantarları temizleyip dilimleyin. Renkli biberleri de jülyen doğrayıp hazırlayın. Bir tavada zeytinyağını ısıtın ve önce etleri ekleyip 5-6 dakika soteleyin. Ardından hazırladığınız mantarları ve biberleri ilave edip sotelemeye devam edin. Sarımsakları, tuz ve baharatları, en son teriyaki sosu ekleyip karıştırın. Ocaktan alın.

2 Güveç kaplarının içini tereyağı ile yağlayın. Domatesleri dilimleyip tabanına yerleştirin. Ön pişirme yaptığınız etleri güveç kaplarına paylaştırın. Üzerlerine kalan domates dilimlerini kapatın. Güveç kaplarının üzerini yağlı kağıt kaplı folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, 30 dakika kadar pişirin. Güveçlerin üzerinden yağlı kağıdı alın ve rende mozzarella peynirini paylaştırıp 10 dakika daha peynirler eriyene kadar pişirip fırından alın ve sıcak servis yapın.

Dünyadan salı (Almanya)

EKMEK KÖFTESİ

2 KİŞİLİK
MALZEMELER
- 1 adet bayat ekmek (Küp doğranmış)
- 1 büyük boy soğan
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 küçük kutu frenk soğanı veya yarım demet maydanoz (İnce kıyılmış)
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 yumurta
- Tuz, karabiber
- 1-2 yemek kaşığı galeta unu (Gerekirse)

LAHANA KAVURMA İÇİN
- Yarım orta boy mor lahana (İnce kıyılmış)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz

HAZIRLANIŞI

1 Sıvı yağı tavada ısıtıp yemeklik doğranmış soğanı, iyice karamelize olana dek kavurun. Ekmeklerin üzerine karamelize soğanı, frenk soğanı ve ılık sütü ekleyin. Karıştırıp 10 dakika kadar şişmesi için bekleyin. Yumurtayı, tuzu ve karabiberi ilave edip, iyice özdeşleşene kadar yoğurun (Hamur çok cıvıksa galeta unu ilave edebilirsiniz). Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın ve tepsiye dizin.

2 İnce kıyılmış mor lahanaları ve zeytinyağını bir tavaya alın ve yumuşayana kadar ara sıra karıştırarak soteleyin. Tuzunu ilave edip karıştırın ve ocaktan alın.

3 Geniş bir tencerede suyu kaynatın, daha sonra ateşi kısın. Sıcak suyun içine hazırladığınız köfteleri atın ve 20 dakika haşlayıp servis tabağına çıkarın. Yanında mor lahana kavurması ile servis yapın.

Geleneksel çarşamba

YOĞURTLU SIKMA KÖFTE (TARSUS)

4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 1 su bardağı köftelik bulgur
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 yumurta (Küçük boy)
- Tuz, karabiber, kimyon, kırmızı pul biber
- Yarım su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 2 lt su

ÜZERİ İÇİN

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Kırmızı pul biber
- 200 g süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak (Havanda ezilmiş)

HAZIRLANIŞI

1 İnce bulguru bir kaba alın. Üzerine sıcak suyu döküp 15 dakika kadar şişmesi için bekletin. Daha sonra yumurtayı, unu, tuzu ve baharatını ekleyin. Arada bir su serperek yumuşayana kadar iyice yoğurun. Kolayca şekil alan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp minik çiğ köfteler şekline getirin.

2 Suyu büyük bir tencerede kaynatın. Limon suyu ile tuzu ekleyin. Köfte hamurlarını bu suyun içine atıp 5 dakika haşlayın. Delikli bir süzgeçle suyun içinden alın.

3 Köfteleri servis tabağına aktarın. Üzerine sarımsakla iyice karıştırdığınız süzme yoğurdu dökün. En son tereyağında biraz yaktığınız kırmızı pul biberi dökün. Hemen servis yapın.

BiR VESTEL iCADI:
SICAK HAVA KALKANI!

Sıcak havayı fırının içine hapseden teknoloji.

Kendim için
ülkem için
geleceğimiz için
Gururla

Burcu Özkaral Turşucu
Vestel Mühendisi

ZORLU

VESTEL

Hızlı Perşembe

PATLICAN KEBABI

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 2 adet bostan patlıcanı
- Patlıcanı kızartmak için sıvı yağ (1çay bardağı kadar)
- 300 g kuşbaşı doğranmış et (Tercihen kontrfile)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet dolmalık yeşil biber (İnce doğranmış)
- 2 diş sarımsak (İnce kıyılmış)
- 3 domates (Rendelenmiş)
- 1'er çay kaşığı tuz, pul biber, kimyon, kuru kekik
- 1 çay bardağı sıcak su

SOSU İÇİN

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı kuru reyhan

HAZIRLANIŞI

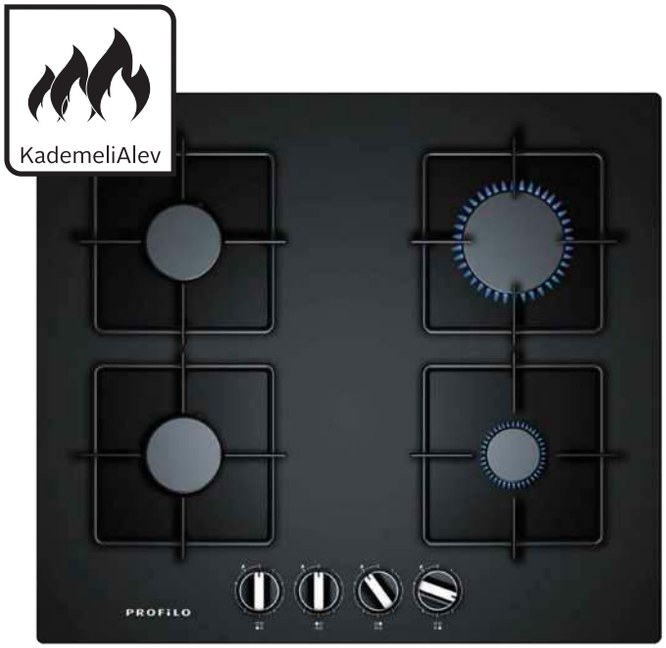
1 Patlıcanları alacalı soyup ortadan ikiye kesin. İçindeki süngerimsi ve çekirdekli dokuyu bıçak yardımı ile keserek boşaltın ve tuzlu suda iç harcını hazırlayana kadar bekletin.

2 Tencereyi orta ateşe ayarlanmış ocağın üzerine alın. Tencere iyice ısınınca ince kıyılmış soğanları 2 yemek kaşığı sıvı yağda yumuşayana kadar kavurun. Etleri ilave edin. Birkaç dakika kavurduktan sonra biberi ve sarımsakları ekleyin. 1 dakika sonra rendelenmiş domatesi ilave edin. Birkaç taşım kaynattıktan sonra tuzu, baharatı ve sıcak suyu ekleyin. Karıştırıp tencerenin kapağını kapatın ve ateşi kısın. Suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp bir kaseye aktarın. Aynı tavada sosu için 1 yemek kaşığı tereyağını eritip salçayı kavurun. 1 su bardağı sıcak su ile kuru reyhanı ilave edin. Birkaç taşım kaynatıp ocaktan alın.

3 Patlıcanları kızgın yağ ilave edilmiş geniş ve derin bir tavada her tarafını çevirerek kızartın. Havlu kağıdın üzerine alıp fazla yağının süzülmesini sağlayın. Etleri patlıcanların içine paylaştırın. Üzerine önceden hazırladığınız sosu dökün ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında, 10 dakika pişirip çıkarın. Sıcak servis yapın.

Profilo KademeliAlev ile Yemeklerinizin Lezzeti Kontrol Altında

Profilo'nun KademeliAlev özelliğine sahip yeni gazlı ocaklarının 9 farklı alev kademesi ile alev boyutu kolaylıkla ayarlanır, tadı damaklarda kalan lezzetler ustalıkla yaratılır.



Profilo Dayanıklı Ev Aletleri'nin KademeliAlev özelliğine sahip yenilikçi gazlı ankastre ocakları, benzersiz valf teknolojisi ile gaz çıkışını 1 ile 9 alev kademesi arasında ihtiyacınıza göre ayarlama olanağı sunar. Bu sayede yemekleriniz her zaman tam kıvamında pişer.

Pişirmede Kademe Atlatan Teknoloji!

Akşam için ister zeytinyağlı ister etli pilav hazırlayın, yemek pişirmenin inceliği onun ısısını iyi ayarlamaktan geçer. KademeliAlev özelliğine sahip yeni ankastre ocakların 9 farklı alev seviyesi sayesinde, yemekler pişerken istenilen alev kademesi rahatlıkla seçilir ve yemeğin lezzeti garantilenir.

Patentli KademeliAlev Teknolojisi ile Artık Kontrol Sizin Elinizde!

KademeliAlev özellikli ankastre ocakların düğmelerinin üzerinde yer alan rakamlar alev seviyesini ifade eder. Ve 1'den 9'a kadar ayarlanabilir özelliğiyle yemeğin ihtiyacı olan alev seviyesi rahatlıkla belirlenebilir.

KademeliAlev teknolojili ankastre ocaklar Profilo yetkili satıcılarında sizleri bekliyor.

Bu bir ilandır.

Profilo KademeliAlev ile Aşureler Tam Kıvamında!

KademeliAlev özelliğine sahip Profilo'nun yeni gazlı ocakları, yapılması kolay olmayan aşureleri tam kıvamında yapmanızı sağlayarak Eylül'deki Aşure Günü'nde sizi mutlu edecek.

www.profilo.com
/ProfiloEvAletleri
/profiloevaletleri
/ProfiloEvAletleri

Çevre Dostu Profilo

PROFİLO ÇAĞRI MERKEZİ 444 77 66

PROFİLO

dayanıklı ev aletleri

Fast food cuması

BARDAKTA SUCUKLU VE KAŞARLI EKMEK

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 8 dilim ekmek (Küp doğranmış)
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Tuz, karabiber
- 1 su bardağı süt
- 12 dilim sucuk (Küçük doğranmış)
- 1 domates (Suyu ve çekirdekleri temizlenip küp doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı çörek otu

ÜZERİ İÇİN

- 4 dal maydanoz (İnce kıyılmış)
- 4 dal fesleğen (İnce kıyılmış)
- 1 dal taze soğan (İnce kıyılmış)

HAZIRLANIŞI

1 Ekmekleri ısıya dayanıklı büyük ve geniş boy bardaklara veya sufle kaplarına paylaştırın.

2 Ayrı bir kapta yumurtaları, kaşar peynirini, sütü, çörek otunu, tuzu ve karabiberi çırpın. Ekmeklerin üzerine önce sucuk ve domates karışımından paylaştırın, sonra da yumurtalı karışımı dökün. 200 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra kıyılmış yeşillikleri serpip servis yapın.

Cumartesi partisi

EKMEK ÜSTÜ SOMON ÇEŞNİLERİ

4 KİŞİLİK
MALZEMELER

- 4 dilim kepekli sandviç ekmeği (Tercihen yuvarlak)
- 50 g krem peyniri
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
- 1 adet salatalık (İnce dilimlenmiş)
- 1 kırmızı soğan (Jülyen doğranıp tuzla ovulmuş)
- 2 bıldırcın yumurtası (Haşlanmış)
- 4-5 adet kapari çiçeği
- 1 dal taze soğan (İnce kıyılmış)
- 2 dal dereotu
- 2 adet bebe turbu (İnce dilimlenmiş)
- 2-3 adet bebe kabak (İnce dilimlenmiş)
- 2 çay kaşığı chia tohumu
- 1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

HAZIRLANIŞI

Ekmekleri ızgarada kızartın. Üzerine rendelenmiş limon kabuğu ile birlikte karıştırdığınız krem peynirini sürün. Somon füme ile birlikte dilediğiniz garnitürleri kullanarak ekmeklerin üzerine yerleştirin. En son üzerine chia tohumu serperek servis yapın.

Tatlı Pazarı

CEVİZLİ ÜZÜM TATLISI (PEPEÇURA)

4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- **1 lt taze sıkılmış siyah üzüm suyu (Tercihen kokulu üzüm)**
- **3 yemek kaşığı toz şeker**
- **1 su bardağı su**
- **2 yemek kaşığı un (Tepeleme)**
- **2 yemek kaşığı mısır nişastası (Tepeleme)**

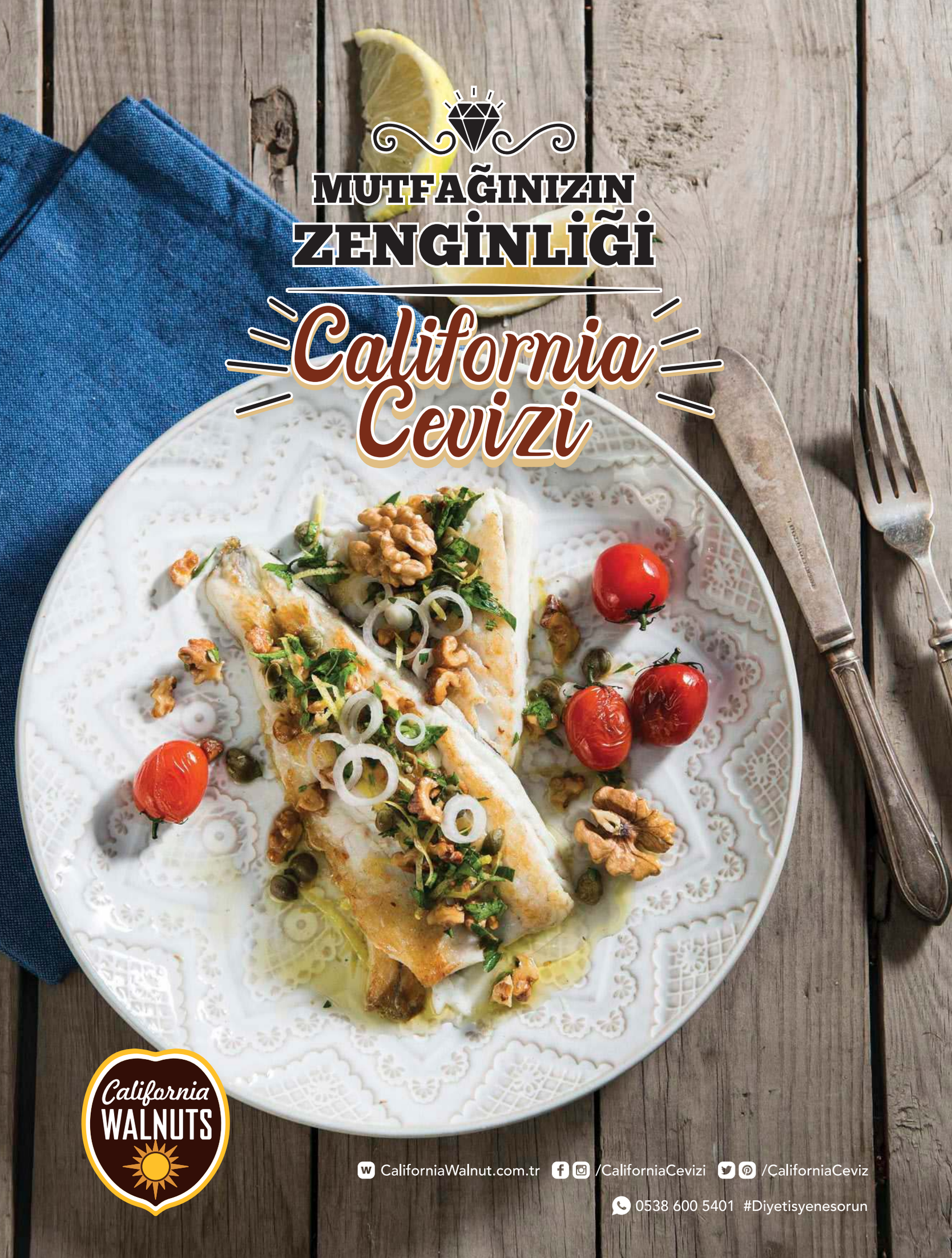
ÜZERİ İÇİN

- **1 su bardağı ceviz içi**
- **1 tatlı kaşığı tarçın**
- **1 yemek kaşığı toz Hindistan cevizi**

HAZIRLANIŞI

1 Üzüm suyunu, şekeri, suyu, nişastayı ve unu bir tencereye alıp, iyice karıştırın. Ocağın üzerine alın, kısık ateşte, sürekli karıştırarak puding kıvamına gelene dek pişirin. Karışım puding kıvamına gelince birkaç taşım kaynatın. Daha sonra ocaktan alın. Ilınınca servis kaselerine paylaştırın. Buzdolabında en az 2 saat kadar bekletin.

2 Üzeri için iri çekilmiş ceviz içini, tarçını ve Hindistan cevizini bir kasede karıştırın. Bu karışımı servis yapmadan önce tatlıların üzerine paylaştırın.


MUTFAĞINIZIN
ZENGİNLİĞİ
California
Cevizi
California
WALNUTS
CaliforniaWalnut.com.tr
/CaliforniaCevizi
/CaliforniaCeviz
0538 600 5401 #Diyetisyenesorun

ACI, TATLI KIRMIZI, SARI *biber*

Yemeklerin vazgeçilmezi, salata ve aperatiflerin baş tacıdır onlar... Kırmızı, yeşil, sivri, dolmalık... Hepsinin katkısı başkadır. İşte biberli tariflerimiz...

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio I FOTOĞRAFLAR: İLKAY ÖZTÜRK
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: IKEA, MUDO CONCEPT, PORLAND, SHUEV

KÖFTELİ BİBER HALKALARI

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 1 soğan
- Yarım demet maydanoz
- 500 g dana kıyma
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz
- 1 kırmızı dolmalık biber
- 1 yeşil dolmalık biber
- 1 sarı dolmalık biber
- Zeytinyağı

HAZIRLANIŞI

1 Köfteyi hazırlamak için soğanı rendeleyin. Maydanozu kıyın. Soğan, maydanoz, kıyma, yumurta, zeytinyağı, baharat ve tuzu bir kaba alıp iyice yoğurun.

2 Biberleri yıkayıp çekirdeklerini temizleyin. 1 cm kalınlığında dilimleyin. Hazırladığınız köfte harcından bir miktar alıp biberlerin içini doldurun, elinizle düzleştirin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Fırından alın ve yanında yoğurtla beraber servis yapın.

Sivri biber, içerisinde bol miktarda A, C vitamini, tiamin riboflavin, pridoksin, sodyum, potasyum, demir, kalsiyum ve magnezyum olmak üzere birçok maddeyi barındırır.

YOĞURT SOSLU BİBER KAVURMA

4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 300 g çarliston biber
- 200 g sivri biber
- 5 kapya biber
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Tuz

SOSU İÇİN

- 250 g süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- Yarım demet taze nane
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- Tuz

HAZIRLANIŞI

1 Biberleri boyuna ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin. Yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizin. Üzerlerine tuzu serpin, yağı gezdirin. 200 dereceye ayarlı fırında iyice kızartın.

2 Sosu için tüm malzemeyi karıştırın. Kızarttığınız biberleri düzgün bir şekilde servis tabağına üst üste yerleştirin. En son sosunu döküp servis yapın.

KÖZLENMİŞ BİBER TURŞUSU

1 KAVANOZ İÇİN MALZEMELER

- **3 kg kapya biber**
- **1 baş sarımsak**
- **1 yemek kaşığı tuz**
- **1 su bardağı zeytinyağı**
- **1 çay bardağı sirke**
- **Yarım demet maydanoz**

HAZIRLANIŞI

1 Biberleri yıkayıp süzdükten sonra birkaç yerinden delin. Önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında, yumuşayana kadar közleyin. Kabuklarını soyup sap ve çekirdeklerini temizleyin. İri küpler halinde kesin.

2 Sarımsakları soyup ince yaprak şeklinde doğrayın. Maydanozları da irice doğrayın. Zeytinyağını, sirkeyi ve tuzu derin bir kasede karıştırın. Kavanozlara önce közlenmiş biberleri, üzerine kıyılmış maydanozu, en son sarımsakları yerleştirerek üç veya dört kat olacak şekilde dizin. Üzerine hazırladığınız sirkeli zeytinyağı karışımından dökün. Kapağını sıkıca kapatarak buzdolabında muhafaza edin.

LOR PEYNİRLİ JALAPENO

4 KİŞİLİK
MALZEMELER
- 8 adet jalapeno biberi (Büyük boy)
- 500 g lor peyniri
- 1 çay bardağı ceviz içi
- Yarım çay bardağı zeytinyağı

SOSU İÇİN
- 3 domates (Küp doğranmış)
- 2 diş sarımsak (Havanda ezilmiş)
- 2 dal taze fesleğen (İnce kıyılmış)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 soğan (Çok ince kıyılmış)
- Tuz

HAZIRLANIŞI

1 Sosu için zeytinyağını sos tenceresinde ısıtıp, ince kıyılmış soğanı iyice karamelize olana dek kavurun. Domatesleri ve sarımsakları ekleyin. Orta ateşte, 10 dakika kaynatın. İndirmeye yakın fesleğeni ve tuzu ilave edin. Karıştırıp ocaktan alın.

2 Lor peynirini ve iri doğranmış ceviz içini bir kasede karıştırın. Biberlerin saplarını kesip, çekirdeklerini temizleyin. Biberlerin içini cevizli peynirle doldurun. Zeytinyağını ısıtıp biberlerin her iki yüzeyini kızartın. Kapaklarını yerleştirip servis tabağına aktarın. Üzerine sosunu dökerek servis yapın.

RENKLİ BİBERLİ BUĞDAY SALATASI

4 KİŞİLİK
MALZEMELER
- 1.5 su bardağı haşlanmış buğday
- Yarım sarı dolmalık biber
- 1 kırmızı kapya biber
- 1 yeşil dolmalık biber
- 1 havuç (Rendelenmiş)
- 1 salatalık
- 4-5 dal dereotu (İnce kıyılmış)
- 4-5 dal maydanoz (İnce kıyılmış)
- 3-4 dal taze nane (İnce kıyılmış)

SOSU İÇİN
- Yarım limonun suyu
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz

SUNUM İÇİN
- 1 sarı dolmalık biber
- 1 kırmızı dolmalık biber

HAZIRLANIŞI

1 Haşlanmış buğdayı derin bir salata kasesine alın. Biberlerin çekirdeklerini temizleyin ve tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Salatalığın kabuğunu soyup küp doğrayın ve biberlerle birlikte buğdaya ekleyin. Rendelenmiş havuç ve ince kıyılmış yeşillikleri de ilave edip harmanlayın.

2 Sosu için gerekli olan malzemeleri bir kasede iyice karıştırın ve buğday salatasının üzerine gezdirin. Salatayı servis etmek için dolmalık biberleri enine ortadan ikiye kesin ve çekirdeklerini temizleyin. Kenarlarını dekoratif bir şekilde kesin. Hazırladığınız salatayı biber kaselerinin içine doldurup servis yapın.

BİBER ÇANAĞINDA KAŞARLI TAVUK SOTE

4-6 KİŞİLİK MALZEMELER

- 500 g tavuk kalça eti (Kemiksiz)
- 1 soğan
- 2 kırmızı dolmalık biber
- 2 sarı dolmalık biber
- 2 yeşil dolmalık biber
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 diş sarımsak
- 2 domates
- 2 sivri biber
- Tuz, karabiber, kırmızı pul biber
- 1 su bardağı su

ÜZERİ İÇİN

- 1 su bardağı taze kaşar peyniri rendesi

HAZIRLANIŞI

1 Biberleri boyuna ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin. Yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizin. Üzerlerine tuzu serpin, yağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirip fırından alın.

2 Tavuk etini kuşbaşı doğrayın. Soğanı yemeklik, sivri biberleri ince ve domatesleri küp doğrayarak hazırlayın. Derin bir tavada zeytinyağını ısıtın. Kısık ateşte tavukları arada karıştırarak kavurun. Suyunu biraz çektikten sonra soğanları ve ince kesilmiş sarımsağı ekleyin. 1-2 dakika kavurduktan sonra biberleri ilave edin. Biberler de sotelenince domatesi, salçayı, baharatları ve tuzu ekleyip pişirmeye devam edin. Son olarak 1 bardak suyu ekleyin ve 2-3 dakika daha pişirip ocaktan alın.

3 Fırında hafif közlediğiniz biber çanaklarını bir fırın kabına dizin. İçlerine pişirdiğiniz tavuk soteyi paylaştırın. Üzerlerine rende kaşar peyniri serpin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında, kaşar peynirleri eriyip hafif kızarana kadar pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

Dolmalık biberin kalorisi düşüktür ve C vitamini bakımından son derece zengin ve diğer antioksidanlardan dolayı sağlıklı bir beslenme içeriğine sahiptir.

CHİLİ BİBERLİ SICAK DİP SOS

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 10 adet kırmızı biber
- 1 adet chili biber
- Bir tutam kişniş tohumu
- 2 domates (Küp doğranmış)
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Tuz, karabiber, kimyon
- 3 yemek kaşı zeytinyağı
- 1 çay bardağı ceviz içi
- 100 g rendelenmiş çedar peyniri

SERVİS ÖNERİSİ

- İnce dilimlenmiş ve kızarmış baget ekmeği

HAZIRLANIŞI

1 Ceviz içlerini bir gece öncesinden suda bekletin. Suyunu süzün. Cevizlerin kabuğunu soyup irice kıyın. Biberleri yağlı kağıdın üzerine yerleştirin, fırında közledikten sonra kabuklarını soyup, çekirdeklerini temizleyin.

2 Küp doğranmış domatesle birlikte mutfak robotunda püre haline getirin. Daha sonra tencereye aktarın. Zeytinyağını ve salçayı ekleyin. Orta ateşte 10 dakika kaynatıp suyu yarı yarıya çekilene kadar kaynatın. En son tuzunu, baharatını ve ceviz içini ilave edin. Karıştırıp ısıya dayanıklı fırın kabına aktarın. Üzerine rendelenmiş çedar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, peynirler eriyene kadar tutun. Fırından alıp servis yapın.

5 kat çizilmez, 5 kat lezzetli:
Browni Plus Tencere Seti.
5 kat Volkanit kaplama özelliği sayesinde
yemekleriniz yapışmaz, tencereleriniz çizilmez.
KORKMAZ
Hayatın lezzeti
7 Parça Tencere Seti
20x10.5cm / 3.0lt
24x12.5cm / 5.0lt
26x7.5cm / 3.5lt
26x4.5cm / 1.8lt
VOLKANİT
NON-STICK
WEILBURGER
korkmaz.com.tr | korkmazstore.com.tr
korkmazhayatinlezzeti

Erikli tatlılar

Gülgiller familyasından olan erik tam bir vitamin deposu... A, B ve C vitamini, bakır, potasyum, fosfor ve demirin bolca bulunduğu, adeta her derde deva erik, küçük büyük herkesin sevdiği de bir meyve aynı zamanda. Onunla yapabilecekleriniz ise hiç de az değil!

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio
FOTOĞRAFLAR: İLKAY ÖZTÜRK
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: IKEA, PORLAND, MUDO CONCEPT

ANJELİK ERİKLİ BOMBELİ TART

6 KİŞİLİK

MALZEMELER

ERİKLERİ HAŞLAMAK İÇİN

- 10 adet anjelik eriği
- 2 yemek kaşığı su
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 paket vanilin
- 1 yemek kaşığı un

HAMURU İÇİN

- 3 su bardağı un
- 1.5 çay bardağı pudra şekeri
- 1 yumurtanın sarısı
- 200 g tereyağı
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu

AYRICA

- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tarçın

HAZIRLANIŞI

1 İç malzemesi için erikleri yıkayıp kuruladıktan sonra boyuna ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkartın. Daha sonra bir tencereye aktarın. Ayrı bir yerde 1 yemek kaşığı unu, 1 yemek kaşığı toz şekeri, vanilyayı ve suyu bir kapta karıştırın. Bu karışımı eriklerin üzerine dökün. Kısık ateşte, 15 dakika pişirin.

2 Hamuru için tüm malzemeyi yoğurma kabına alın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini örtüp buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamuru ikiye ayırın. Her bir hamuru iki yağlı kağıt arasında merdane yardımı ile tart kalıbınızın içini kaplayacak şekilde açıp yayın. Eriklerin bombeli kısmı üste gelecek şekilde yerleştirin. Aradaki boşluklara da tarçınla karıştırdığınız ceviz içini serpin. İkinci hamuru da aynı şekilde açıp eriklerin üzerini tamamen kapatın ve üzerine 1 yemek kaşığı unu süzgeç yardımı ile serpin. Hamurun üzerinde küçük bir şiş veya mini kurabiye kalıbı yardımı ile delikler açın.

3 Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika pişirin. İlk sıcaklığı geçince üzerine pudra şekeri serpin ve soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

ERİKLİ PELTE

4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- **2 su bardağı erik suyu**
- **3 su bardağı su**
- **1 kahve fincanı nişasta**
- **1 su bardağı toz şeker**
- **1 paket vanilya**
- **1 kahve fincanı rendelenmiş Hindistan cevizi**

ÜZERİ İÇİN

- **File Antep fıstığı**
- **Erik dilimleri**

HAZIRLANIŞI

Pelte için vanilya ve rendelenmiş Hindistan cevizi dışındaki tüm malzemeyi tencerede karıştırın. Orta ateşte, muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan almadan birkaç dakika önce vanilyayı ve Hindistan cevizini ekleyin. Birkaç taşım kaynatıp ocaktan alın, ılınınca servis kasesine paylaştırın. Üzerlerini file Antep fıstığı ve erik dilimleri ile süsleyerek soğuk servis yapın.

KOMŞULAR SİZDEN
AŞURE BEKLİYOR

Paylaşma kültürümüzün simgesi aşure ile komşuluk, dostluk ve sevgi bağlarımız güçleniyor.

11 EYLÜL 2018
MUHARREM (AŞURE) AYI

20 EYLÜL 2018
AŞURE GÜNÜ

Reis Güvencesiyle 1981'den günümüze
Tarladan Sofranıza

Reis
LEZZET TANELERİ

www.reisgida.com.tr

ERİK KREMALI VOLOVAN PASTA

4 KİŞİLİK
MALZEMELER
- 8 adet hazır milföy hamuru
- 1 yumurtanın akı

LİMON KREMASI İÇİN
- 3 yumurta
- 1 çay bardağı toz şeker
- 200 ml krema
- 1 yemek kaşığı nişasta
- Bir tutam tuz
- 1 su bardağı anjelik eriği püresi

ÜZERİ İÇİN
- 4 anjelik eriği
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı toz şeker

HAZIRLANIŞI

1 Milföy hamurlarını oda ısısında çok fazla yumuşatmadan bekletin. Keskin iki farklı yuvarlak kalıp yardımı ile milföy hamurlarından 4 tanesini büyük kalıpla, diğer hamurları da biraz daha küçük yuvarlak kalıpla keserek halka hamurlar elde edin. Yuvarlak hamurlardan bir tanesini yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Hamurun kenarlarına yumurta akı sürün, üzerine de diğer halka hamurunu yerleştirin. Kalan milföy hamurlarını da aynı şekilde hazırlayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, milföyler kabarıp kızarana kadar yaklaşık 10 dakika pişirin.

2 Erik kreması için yumurtaları, şeker ve krema ile birlikte çırpın. Nişastayı, tuzu ve erik püresini ekleyin. Çok kısık ateşte, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Ocaktan alın, arada bir çırparak soğutun. Volovanları fırından çıkartın. Soğuyunca içine erik kremasından paylaştırın.

3 Üzeri için ince dilimlenmiş anjelik erikleri yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Üzerlerine şeker ve tarçın serpin. 180 derece fırında, 15 dakika pişirin. Fırından alın, soğuyunca volovanların üzerine yerleştirin. Çikolata rendesi serperek servis yapın.

ERİKLİ VE CEVİZLİ PASTA

8 KİŞİLİK

MALZEMELER

- **4 yumurta**
- **Bir tutam tuz**
- **200 g pudra şekeri**
- **200 g tereyağı (Eritilip ılınmış)**
- **200 g un**
- **1 paket kabartma tozu**
- **2 çay kaşığı tarçın**
- **1 çay kaşığı karanfil (Havanda dövülmüş)**
- **500 g anjelik eriği**
- **200 g ceviz içi**

ÜZERİ İÇİN

- **160 g bitter çikolata**
- **200 ml krema**
- **Çırpılmış kremşanti**
- **Erik dilimleri**

HAZIRLANIŞI

1 Elenmiş unu, kabartma tozunu, tarçını, havanda dövülmüş karanfili ve iri çekilmiş ceviz içini bir kapta harmanlayın.

2 Yumurtaları, bir tutam tuzu ve pudra şekerini köpük köpük olana dek mikserle iyice çırpın. Eritilip ılınmış tereyağını ekleyin, 1 dakika daha çırpın. Unlu karışımı ekleyip 1 dakika daha çırpın. En son kabuğuyla birlikte rendelenmiş erikleri ilave edin. Spatula ile tüm malzemeyi karıştırın. Karışımı yağlanmış yuvarlak kelepçeli kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin.

3 Üzeri için çikolatayı benmari usulü eritin. Kremayı ilave edip spatula ile karıştırarak ılınmaya bırakın. Keki fırından alın, soğuyunca üzerine ılıttığınız çikolatalı karışımı dökün. Oda ısısında birkaç saat beklettikten sonra üzerine kremşantiyi yayın. Erik dilimleriyle süsleyin ve dilimleyip servis yapın.

ERİK MARMELATLI ANNEANNE KURABİYESİ

20-25 ADET MALZEMELER

- 450 g un
- 125 g pudra şekeri
- 150 g margarin veya tereyağı
- 3 yumurtanın sarısı
- 1 paket vanilya
- 1 kase erik marmeladı
- 1 yumurtanın akı

HAZIRLANIŞI

1 Elenmiş unu, pudra şekerini, oda ısısında yumuşamış margarini veya tereyağını, yumurta sarılarını ve vanilyayı hamur yoğurma kabına aktarın. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın. Her kurabiye hamurunun ortasına baş parmağınızla bastırarak hafifçe çukur oluşturun.

2 Her bir kurabiye hamurunu önce yumurta akına bulayın, sonra da yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. 180 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin. Fırından alın, ılınınca üzerlerindeki boşlukları erik marmeladı ile doldurun.

ERİKLİ, YABANMERSİNLİ DONDURMA

6 KİŞİLİK MALZEMELER

- 20 adet anjelik eriği (Çekirdekleri temizlenip buzlukta dondurulmuş)
- 1 çay bardağı yaban mersini
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 200 ml krema
- 3 yemek kaşığı süzme yoğurt (Tercihen ekşi olmayandan)
- Bir tutam tuz
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

ÜZERİ İÇİN

- Toz Antep fıstığı
- Çikolata rendesi
- Rulo gofret

HAZIRLANIŞI

1 Buzlukta dondurduğunuz anjelik erikleri ve yaban mersinlerini mutfak robotuna alın. Toz şekeri ekleyin. Püre haline gelene dek ezin.

Bir tutam tuz ile limon suyunu ekleyin. Bir kez daha çevirin. En son kremayı ve süzme yoğurdu ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra mutfak robotundan alıp buzluğa dayanıklı kaba aktarın. Buzlukta 2 saat beklettikten sonra kaşıkla alttan üste doğru havalandırarak karıştırın (Bu işlemi 3 kez daha tekrar edin, yani toplamda 4 kez havalandırarak dondurma işlemini tamamlayın).

2 Dondurmayı kuplara paylaştırın. Toz Antep fıstığı, çikolata rendesi ve gofret ile süsleyip servis yapın.

Bien
ALTIN EBAT
YENİLİĞİ KEŞFET
40x120 CM ALTIN EBAT
PARISIAN KOLEKSİYONU
PROSPECTOR CO.
PARISIAN 40x120 CM DUVAR KAROSU KOLEKSİYONU
www.bienseramik.com.tr
Bien
SERAMİK | BANYO | MUTFAK

BU TARTLAR bir başka

Jambonlu, kabaklı, kuzu etli, hatta sardalyalı... Bu tartlar damak zevkinizi başka bir yere taşıyacak, sofranızın en çok istenen spesiyalleri olacak.

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio I FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA

İNCİRLİ, KEÇİ PEYNİRLİ VE KABAKLI TART

2 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 6 kare milföy hamuru (Veya 375 g milföy hamuru-tek parça)
- 1 su bardağı ricotta
- 100 g keçi peyniri (Yumuşak)
- 6 adet küçük ince Girit kabağı (Veya normal kabak)
- 4 adet incir (İkiye bölünmüş)

ÜZERİ İÇİN

- 1 yemek kaşığı bal
- Pul biber
- Tane karabiber

HAZIRLANIŞI

1 Fırını önceden 200 dereceye ayarlayıp ısıtın. Milföy hamurlarını birleştirip merdane yardımıyla dikdörtgen olacak şekilde açın. Yağlı kağıt üzerine sererek fırın tepsisine yerleştirin. Keskin bir bıçak yardımıyla kenarlarını 2 cm içeriden çizin. Ortasını çatalla delin. **2** Malzemeleri milföy üzerine dizin. Milföy kızarıp peynirler iyice eriyene kadar, yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Üzerine bal, tane karabiber ve pul biber serperek servis yapın.

JAMBONLU VE DOMATESLİ TART

2 KİŞİLİK MALZEMELER

- **6 kare milföy hamuru (375 g milföy hamuru-tek parça)**
- **150 g taze kaşar peyniri**
- **6 dilim jambon**
- **100 g çeri domates**
- **2 yemek kaşığı acı sos**
- **Birkaç dal tarhun otu**

HAZIRLANIŞI

1 Fırını önceden 200 dereceye ayarlayıp ısıtın. Milföy hamurlarını birleştirip merdane yardımıyla dikdörtgen olacak şekilde açın. Milföy hamurunu yağlı kağıt üzerine sererek fırın tepsisine yerleştirin. Keskin bir bıçak yardımıyla kenarlarını 2 cm içeriden çizin. Ortasını çatalla delin. **2** Peynirin yarısını milföyün üzerine yayın. Üzerine jambonu, domatesi koyup acı sos gezdirin. Kalan peyniri üzerine yayıp, tarhun otu yerleştirin. Yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Kalan acı sosu üzerine gezdirin ve servis yapın.

KUZU ETLİ, PATLICANLI VE ROKALI TART

2 KİŞİLİK
MALZEMELER

- **6 kare milföy hamuru (Ya da 375 g milföy hamuru-tek parça)**
- **60 ml süt**
- **200 g feta peyniri**
- **1 küçük patlıcan**
- **100 g haşlanmış kuzu kuşbaşı**
- **1 adet kırmızı chili biberi**
- **7-8 dal bebek roka yaprakları**
- **1 yemek kaşığı dukkah**

HAZIRLANIŞI

1 Fırını önceden 200 dereceye ayarlayıp ısıtın. Milföy hamurlarını birleştirip merdane yardımıyla dikdörtgen olacak şekilde açın. Milföy hamurunu yağlı kağıt üzerine sererek fırın tepsisine yerleştirin. Keskin bir bıçak yardımıyla kenarlarını 2 cm kadar içeriden çizin. Ortasını çatalla delin.

2 Süt ve feta peynirinin yarısını rondoda çekin. Milföy üzerine döküp patlıcanları, eti ve kırmızı biberleri koyun. Kalan feta peynirini de üzerine gezdirerek, önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Roka ve dukkah ekleyerek servis yapın.

Derin dondurucu UĞUR'un işi!

%25'e varan ekstra geniş iç hacimden
3 mod özelliğine, dikey ve yatay seçeneklerden
farklı renk alternatiflerine kadar her evin ihtiyacı
derin dondurucular Uğur'da.

UĞUR

Sevdikleriniz Uğruna

Çağrı Merkezi
444 84 87

ugur.com.tr

/ugursogutma

MANTARLI MOZZARELLALI VE ADAÇAYLI TART

2 KİŞİLİK
MALZEMELER

- **6 kare milföy hamuru (375 g milföy hamuru-tek parça)**
- **250 g rende mozzarella**
- **200 g istiridye mantarı**
- **2-3 adet mini turuncu kapya biber**
- **Birkaç dal adaçayı yaprağı**

HAZIRLANIŞI

1 Fırını önceden 200 dereceye ayarlayıp ısıtın. Milföy hamurlarını birleştirip merdane yardımıyla dikdörtgen olacak şekilde açın. Milföy hamurunu yağlı kağıt üzerine sererek fırın tepsisine yerleştirin. Keskin bir bıçak yardımıyla kenarlarını çizin. Ortasını çatalla delin.
2 Üzerine mozzarella, mantar, dörde bölünmüş turuncu kapya biberi ve adaçayını dizin. Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika, peynirler fokurdayıp, milföyün rengi kızarana kadar pişirin.

SARDALYA, LİMON VE KARAMELİZE SOĞANLI TART

2 KİŞİLİK
MALZEMELER

- **6 kare milföy (375 g milföy hamuru-tek parça)**
- **2 adet soğan**
- **1 yemek kaşığı toz şeker**
- **1 yemek kaşığı tereyağı**
- **2 kutu sardalya konservesi**
- **1 limon (İnce dilimlenmiş)**
- **Birkaç dal mercanköşk**
- **Değirmen karabiber**

HAZIRLANIŞI

1 Fırını önceden 200 dereceye ayarlayıp ısıtın. Milföy hamurunu yağlı kağıt üzerine sererek fırın tepsisine yerleştirin. Keskin bir bıçak yardımıyla kenarlarını çizin. Ortasını çatalla delin.

2 Soğanı piyazlık doğrayın. Tereyağını bir tavada eritin ve soğanları ekleyip sararıncaya kadar kavurun. Toz şekeri ilave edin ve soğanlar karamelize olana kadar kavurmaya devam edin. Ocaktan alıp milföy hamurunun üzerini karamelize soğanla kaplayıp üzerine sardalya, limon ve mercanköşk otunu dizin. Milföy hamuru kızarana kadar, yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Karabiber serpip servis yapın.

PASTIRMALI, AYVA REÇELLİ VE KAŞAR PEYNİRLİ TART

2 KİŞİLİK
MALZEMELER

- **6 kare milföy hamuru (375 g milföy hamuru-tek parça)**
- **150 g rendelenmiş kaşar peyniri**
- **150 g ince dilim pastırma**
- **2 yemek kaşığı ayva reçeli**
- **1 çay kaşığı değirmen karabiber**

HAZIRLANIŞI

1 Fırını önceden 200 dereceye ayarlayıp ısıtın. Milföy hamurlarını birleştirip merdane yardımıyla dikdörtgen olacak şekilde açın. Milföy hamurunu yağlı kağıt üzerine sererek fırın tepsisine yerleştirin. Keskin bir bıçak yardımıyla kenarlarını çizin. Ortasını çatalla delin.
2 Milföy üzerine pastırmaları ve kaşar peynirini yayın. Üzerine ayva reçeli gezdirin, değirmen karabiber serpip sıcak fırına verin. Milföy kızarana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

ÇİMSTONE®
Kuvars sağlamlığını ve göz alıcı estetiği
evinize taşıyan Çimstone
Mutfakta harika!
www.cimstone.com.tr
AKG

İTALYAN RÜYASI

İtalyanların en bilinen ve en güzel tatlısı ne derseniz, tiramisu deriz. İçindeki mascarpone peyniriyle müthiş bir uyum yakalayan tiramusunun farklı yorumlarını, siz de sevdiklerinize yapabilirsiniz.

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio
FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: IKEA, PORLAND, ZEN CERAMİCS

TİRAMİSU WAFFLE SANDVİÇLERİ

6 KİŞİLİK
MALZEMELER

- **100 g eritilmiş bitter çikolata**
- **12 adet waffle bisküvileri**
- **2 yemek kaşığı çikolata kaplı kahve draje (İri kırılmış)**
- **3/4 su bardağı (180 g) mascarpone peyniri**
- **3/4 su bardağı krema**
- **2 lt hazır vanilyalı dondurma (Yumuşak)**

HAZIRLANIŞI

1 Çikolatayı bir kaseye koyup tüm waffle bisküvilerinin bir kenarını çikolataya batırın. Çikolatalı drajelerden üzerine serpip yağlı kağıda dizin. Donması için bir süre buzdolabında bekletin.

2 Mascarpone peyniri ve kremayı bir kapta mikserle yavaş ayarda 1 dakika çırpın. Dondurmayı da ekleyerek 1 dakika daha çırpın. Krema sıkma poşetine yıldız şekilli ucu takın. Krema karışımını poşete doldurun ve 30 dakika dondurucuda bekletin. Bisküvilerin arasına hazırladığınız kremayı sıkıp sandviç yapın, bekletmeden servis edin.

ÇİKOLATALI TİRAMİSU PIE

6-8 KİŞİLİK MALZEMELER

- 250 g çikolatalı bisküvi
- 100 g eritilmiş tuzsuz tereyağı
- 600 g bitter çikolata
- 125 ml sert espresso kahve
- 1.5 su bardağı krema
- Toz kakao

KREMA İÇİN

- 375 ml (Yaklaşık 2 su bardağı)
- Yaklaşık 1 su bardağı (180 g) mascarpone peynir

HAZIRLANIŞI

1 Bisküvileri ve erimiş tereyağını rondoda iyice karıştırın. 25 cm'lik oval bir fırın kabının tabanına ve yanlarına bastırarak kaplayın. Tabanın donması için 10-15 dakika buzdolabında bekletin.

2 Bitter çikolatayı rendeleyin veya olabildiğince küçük parçalara bölün. Kahve ve kremayı küçük bir tencerede ısıtın. Kaynamaya başlayınca rendelediğiniz çikolatayı ilave edip ocaktan alın ve tamamen eriyene kadar karıştırın. Ilındıktan sonra bisküvili taban üzerine dökerek buzdolabında 3-4 saat bekletin.

3 Bir çırpma kabına mascarpone peynirini ve kremayı koyup iyice kabarana kadar çırpın. Krema sıkma poşetine doldurup çikolata ganaj üzerine top top sıkın. Üzerine toz kakao serperek servis yapın.

KREP GONDOLDA TİRAMİSU

4-6 KİŞİLİK
MALZEMELER
HAMURU İÇİN
- 50 g tereyağı
- 25 g toz şeker
- 200 g un
- 1 yumurta
- Bir tutam tuz
- 4 yemek kaşığı üzüm suyu

KREMASI İÇİN
- 1.5 su bardağı (360 g) ricotta peyniri
- 1 su bardağı krema
- 1.5 yemek kaşığı sert espresso kahve
- 1/4 su bardağı (40 g) pudra şekeri
- 8 adet küçük krep

ÜZERİ İÇİN
- 2 yemek kaşığı kırılmış kahve çekirdeği drajesi
- Pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

1 Krep hamuru için gerekli olan malzemeleri derin bir kasede çırpın. Boza kıvamında bir hamur olması için gerekirse bir miktar daha üzüm suyu ekleyip karıştırın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada krep hamurlarını çay tabağı büyüklüğünde pişirin. Hamurlar sıcakken rulo haline getirerek bekletin.

2 Ricotta, krema, kahve ve pudra şekerini geniş bir kapta koyulaşana kadar çırpın. Krema sıkma poşetine doldurup yıldız uç ile kreplerin içine sıkın ve rulo şeklinde uçlarını birleştirin. Kahve çekirdekli draje ve pudra şekeri ile süsleyip servis yapın.

Kadın Girişimci Yarışması'yla başarınızı Türkiye duysun.

Türkiye'nin Kadın Girişimcisi Yarışması'na katılıp hikâyenizle fark yaratın, tüm kadınlara ilham kaynağı olun.

ÖDÜLLER

Türkiye'nin Kadın Girişimcisi
50.000 TL

Kadın Sosyal Girişimci
40.000 TL

Yöresinde Fark Yaratan Kadın Girişimci
40.000 TL

Gelecek Vaat Eden Kadın Girişimci
40.000 TL

Son Başvuru Tarihi: 30 Eylül 2018

kadingirisimciyarismasi.com garantikadingirisimci.com

KAGİDER | Ekonomist

Garanti
Başka bir arzunuz?

garanti.com.tr /garanti /garantibankasi

Garanti Bankası, KAGİDER ve Ekonomist dergisi işbirliğiyle gerçekleşen yarışmaya resmi KOBİ tanımına giren, hakim ortağı ya da sahibi kadın olan ve Türkiye'de faaliyet gösteren tüm işletmeler başvurabilir. Yarışmaya daha önce başvuruda bulunmuş adaylar bu yıl tekrar başvurabilirler. Yarışmayla ilgili ayrıntılı bilgi ve başvuru kadingirisimciyarismasi.com ve garantikadingirisimci.com'da.

TİRAMİSU CHEESECAKE

6 KİŞİLİK MALZEMELER

- 2.5 tatlı kaşığı toz jelatin
- 1/4 su bardağı (60 ml) sert espresso kahve
- 500 g krem beyaz peynir
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı (750 ml) krema
- 1 paket kakaolu kedi dili bisküvisi
- 1 su bardağı ekşi krema
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1/2 su bardağı (125 ml) akçaağaç şurubu
- 1 tatlı kaşığı toz kakao

HAZIRLANIŞI

1 Küçük bir kasede espresso içine jelatini koyup iyice çözülmesini bekleyin. Bir çırpma kabına krem peyniri ve şekeri koyarak mikser ile 3 dakika çırpın. Jelatin karışımını ve 250 ml kremayı ekleyerek 1-2 dakika daha çırpın. Karışımı hazırladığınız kalıplar içine dökün, 1-2 saat buzdolabında bekletin.

2 Buzdolabından çıkardıktan sonra kalıplardan ayırıp etrafına kedi dili bisküvileri yapıştırın. Başka bir kapta ekşi krema, pudra şekeri ve kalan kremayı çırpın. Akçaağaç şurubu ve kahveyi bir sos tenceresine alarak yüksek ateşte 4-5 dakika kaynatın. Hazırladığınız kremayı cheesecakelerin üzerine sıkın ve şurup karışımını gezdirin. En son kakao serperek servis yapın.

KORNETTE TİRAMİSU

8 KİŞİLİK
MALZEMELER

- **3/4 su bardağı esmer şeker**
- **Yarım su bardağı sert espresso kahve**
- **8 adet ufalanmış kedi dili bisküvisi**
- **2 yemek kaşığı kahve likörü**
- **2 lt hazır vanilyalı dondurma (Yumuşamış)**
- **50 g rendelenmiş % 70 kakao bitter çikolata**
- **1 yemek kaşığı iyice kıyılmış kahve çekirdeği**
- **8 adet hazır dondurma külahı (Kornet)**

HAZIRLANIŞI

1 Şeker ve kahveyi küçük bir tencere içinde yüksek ısılı ocakta pişirin. Kaynadıktan sonra şurup kıvamı alana kadar 5-6 dakika daha pişirip ocaktan alın, soğumaya bırakın.

2 Bisküvileri geniş bir kaba alıp üzerine kahve likörünü ekleyin ve karıştırın. Dondurmayı da ekleyip karıştırın. Soğuyan kahve şurubunu kaşıkla yavaş yavaş ekleyip iyice karıştırın. Bir kaba koyarak 3-4 saat buzlukta bekletin. Bir kasede çikolata ve kahve çekirdeklerini karıştırın. Kornete koyduğunuz dondurma toplarını bu karışıma batırarak servis yapın.

TİRAMİSU DONDURMALI KAT KAT PASTA

6-8 KİŞİLİK MALZEMELER

- **500 ml hazır vanilyalı dondurma (Yumuşak)**
- **1/2 su bardağı soğutulmuş espresso**
- **1 paket kedi dili bisküvisi**
- **500 ml kahveli hazır dondurma**
- **Toz kakao**

HAZIRLANIŞI

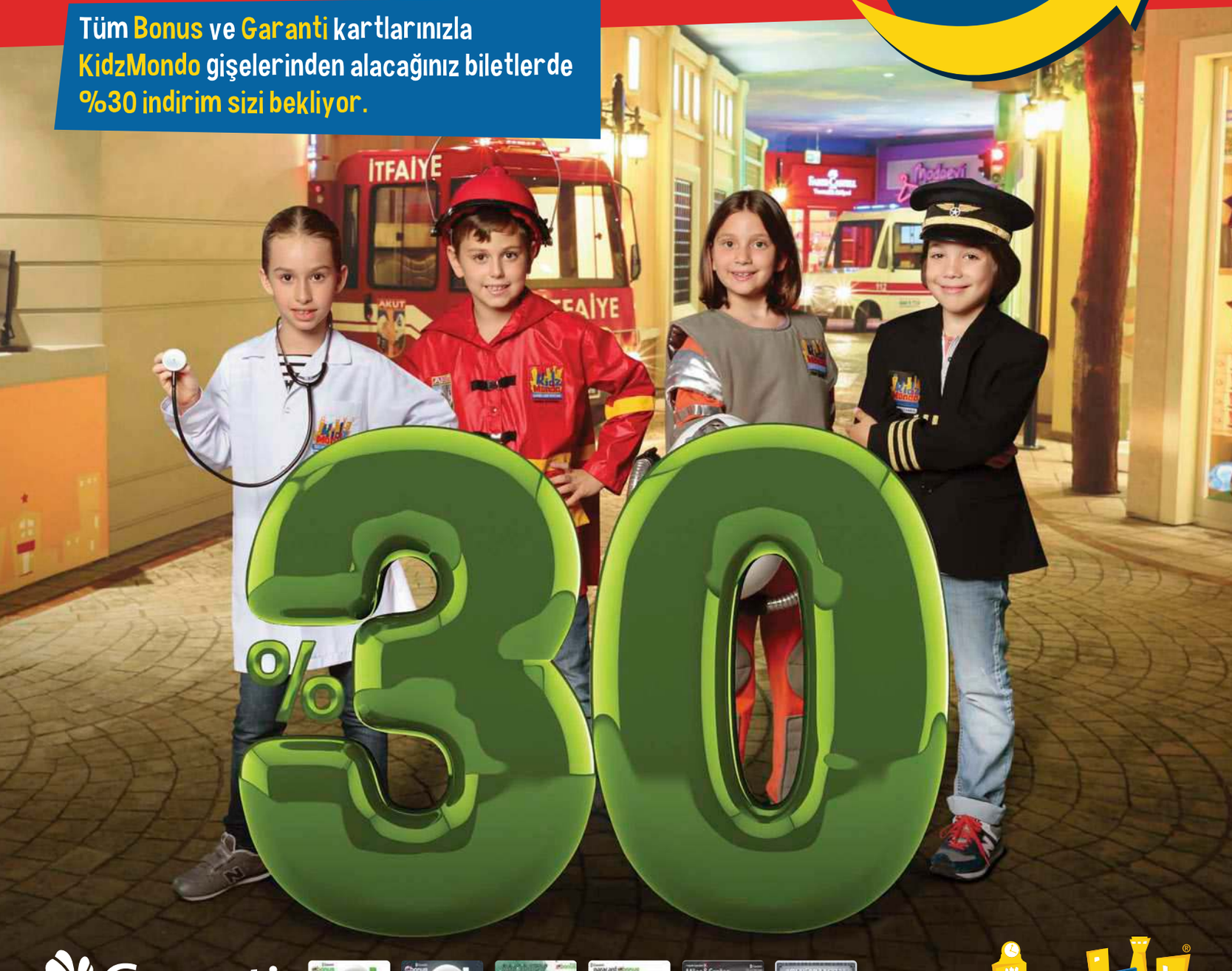
1 10x21 boyutlarında metal kelepçeli fırın kabının tabanını yağlı kağıt ile kaplayıp, soğuması için 10 dakika buzlukta bekletin. Vanilyalı dondurmayı kalıp içine doldurup spatula ile düzeltin ve tekrar buzluğa atın. Kahve likörü ve kahveyi bir kapta karıştırın.

2 Kedi dili bisküvilerin yarısını karışıma batırıp vanilyalı dondurma katının üzerine dizin. Kahveli dondurmayı bisküvilerin üzerine yayıp spatula ile düzeltin. Kalan kedi dili bisküvilerini de aynı şekilde kahveli karışıma batırıp kahveli dondurma üzerine dizin. 2-3 saat buzlukta bekletin. Dikkatlice kalıptan çıkarın, üzerine kakao serptiğiniz pastanızı dilimleyerek servis yapın.

Dersler başlıyor
%30 indirim fırsatı devam ediyor!

Okula Dönüş

Tüm Bonus ve Garanti kartlarınızla KidzMondo gişelerinden alacağınız biletlerde %30 indirim sizi bekliyor.



Garanti

*%30 indirim kampanyası 01-30 Eylül 2018 tarihleri arasında KidzMondo gişelerinden alınan biletlerde geçerlidir. İndirim ödeme esnasında otomatik olarak toplam tutara yansıtılacaktır. Kampanyaya tüm Garanti Bonus kartlar, American Express, Miles&Smiles, Paracard'lar ve diğer bankaların Bonus özellikli kartları dahildir. Kampanya online bilet alımlarında geçerli değildir. Başka kampanyalarla birleştirilemez.

KidzMondo
ÇOCUKLARIN DÜNYASI
TRUMP İSTANBUL

#kidzmondoistanbul | www.kidzmondoistanbul.com

SPONSORLARIMIZ

Hürriyet KANAL D PEGASUS ÜLKER

AKUT Aytemiz Bahçeşehir Koleji BEREKETDÖNER BİLİŞİM GARAJ AKADEMİSİ CADDE SANAT Çokokrem ÇOKOPRENS DANKEK dream FABER-CASTELL Golf Hilton komşufırın MiGROS MNGkargo SLOW TÜRK 95.3 SUZUKI ülker yupo

Kaynat, sakla, ye!

Vişne, şeftali, kayısı, böğürtlen... Sevdiğiniz meyvelerle reçeller yapmanın şimdi tam zamanı. Kaynatın, saklayın, kışın da bol bol tüketin!

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio I FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: IKEA, MUDO CONCEPT

TAZE İNCİR REÇELİ

MALZEMELER

- **1 kg taze incir**
- **750 g toz şeker**
- **200 ml su**
- **1 yemek kaşığı limon suyu veya 2-3 tane limon tuzu**

HAZIRLANIŞI

İncirleri yıkayıp herbirini 4'e bölün. Şekeri ve suyu tencereye alın. Kaynamaya başlayınca altını kısıp, şerbet hafif koyu bir kıvama gelene kadar kaynatın. Limon suyunu veya limon tuzunu ekleyin. Dilimlediğiniz incirleri kaynayan şerbetin içine atın. Arada bir karıştırarak ve üzerinde biriken köpük varsa alarak, incirler dağılmadan 5-10 dakika pişirin. Ocaktan alın, ılındıktan sonra temiz ve kuru bir kavanoza aktarın.

KAYISI BADEMLİ KAYISI REÇELİ

MALZEMELER

- 1 kg toz şeker
- 1 lt su
- 1 adet tarçın çubuğu
- 1 kg taze kayısı (Tercihen sert ve turuncu olanından)
- 1 çay kaşığı limon tuzu veya limon suyu
- 1 çay kaşığı tereyağı

HAZIRLANIŞI

1 Şekeri, tarçın çubuğunu ve suyu derin bir tencereye alin. Orta ateşte, şerbet kıvamına gelene kadar 15 dakika kadar kaynatın. Taze kayısıları yıkayıp süzdükten sonra enine ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkartın. Çekirdeklerinden 3 tanesini kırıp, içindeki bademleri reçelde kullanmak için ayırın. Tencerede kaynayan şerbetin içine kayısıları ve bademlerini atın. Orta-kısık ateşte 15 dakika pişirin. En son tereyağı ile limon tuzunu ilave edin. Eğer kayısıları pişirirken üzerinde köpük oluşuyorsa, delikli bir kepçe yardımı ile temizlemeyi ihmal etmeyin.

2 Reçeli çukur bir tepsiye aktarın. Üzerini tülbentle örtüp, güneş gören bir ortamda kıvamı yoğunlaşana kadar birkaç gün bekletin. Reçeli temiz kavanozlara aktarın. Kapağını sıkıca kapatıp oda sıcaklığında muhafaza edin.

ÇAM FISTIKLI ŞEFTALİ REÇELİ

MALZEMELER
- 1 kg toz şeker
- 3 su bardağı su (600 ml)
- 1 yemek kaşığı çam fıstığı
- 1 kg şeftali (Tercihen sert ve kırmızı olanından)
- 1 çay kaşığı limon tuzu veya limon suyu

HAZIRLANIŞI

1 Şekeri ve suyu derin bir tencereye alın. Orta ateşte, şerbet kıvamına gelene kadar 15 dakika kadar kaynatın. Şeftalileri yıkayıp küp küp doğrayın. Tencerede kaynayan şerbetin içine şeftali küplerini ve dolmalık fıstıkları ekleyin. Orta-kısık ateşte 15 dakika pişirin. Limon tuzunu ilave edin. Eğer şeftaliler pişerken üzerinde köpük oluşuyorsa, delikli bir kepçe yardımı ile temizlemeyi ihmal etmeyin.

2 Reçeli çukur bir tepsiye aktarın. Üzerini tülbentle örtüp güneş gören bir ortamda, kıvamı yoğunlaşana kadar birkaç gün bekletin. Reçeli temiz kavanozlara aktarın. Kapağını sıkıca kapatıp oda sıcaklığında muhafaza edin.

KARPUZ KABUĞU REÇELİ

MALZEMELER
- 1 kg karpuz kabuğu (Küp doğranmış)
- 1-1.5 lt su (Karbonatlı su için)
- 1 küçük paket karbonat
- 4 su bardağı toz şeker
- 4 su bardağı su (Reçel yapımında kullanmak için)
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 3-4 adet karanfil tanesi
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 çay kaşığı limon tuzu
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

HAZIRLANIŞI

1 İçi temizlenmiş karpuzun dış kabuğunu, yani yeşil kısmını kesip atın. İçindeki beyaz kısmını iri küpler halinde doğrayın, bir kaba aktarın. Üzerini 1 parmak geçecek kadar karbonatlı suda beklettiğiniz karpuz parçalarını akan suyun altında birkaç kez yıkayıp iyice süzülmesini sağlayın.

2 Karpuz parçalarını büyük boy bir tencereye aktarın. Üzerini geçecek kadar su ilave edin. Su kaynamaya başlayınca 3 dakika boyunca kaynatmaya devam edin. Daha sonra karpuz kabuklarını süzgece aktarıp süzün.

3 Temiz ve büyük boy bir tencereye 4 su bardağı suyu ve 4 su bardağı şekeri aktarın. Rendelenmiş limon kabuğunu, çubuk tarçını ve karanfil tanelerini de ekleyin. Şeker eriyip su kaynamaya başlayınca karpuz kabuğu parçalarını ilave edin. Yüksek ateşte birkaç taşım kaynattıktan sonra orta ateşe alın. Rengi şeffaflaşıp kıvamı yoğunlaşana kadar, yaklaşık 20-25 dakika kaynatmaya devam edin. Ocaktan almaya yakın limon tuzu, limon suyu ve tereyağını ekleyin. 1 dakika daha kaynatıp ocaktan alın.

VİŞNE REÇELİ

MALZEMELER

- **1 kg taze vişne**
- **1.5 kg toz şeker**
- **1/4 limonun suyu**
- **1 çubuk tarçın**
- **1 çay kaşığı tereyağı**

HAZIRLANIŞI

1 Vişneleri yıkayıp süzdükten sonra çekirdeklerini çıkartın. Şekeri dönüşümlü olarak vişnelerin arasında ve üzerini tamamen kapatacak şekilde reçeli yapacağınız tencereye serpin. Vişne ile şekeri oda ısısında, bir gün boyunca bir arada bekletin (Ertesi gün vişneler suyunu salmış ve şeker iyice erimiş olacak).

2 Tencereyi ocağın üzerine alın. Tarçın çubuğu ilave edip kısık ateşte pişirmeye bırakın. Pişme sırasında üzerinde biriken köpükler oluşursa delikli bir kevgir yardımı ile temizlemeyi ihmal etmeyin. 20 dakika sonra limon suyu ile tereyağını ilave edin. Karıştırıp ocaktan alın. Reçel oda ısısında soğuyunca temiz ve kuru cam kavanozlara aktarın.

HURMA SUYUNDAN TAZE BÖĞÜRTLEN REÇELİ

MALZEMELER

- 500 g böğürtlen
- 2 su bardağı hurma suyu
- 1 yemek kaşığı hurma püresi
- Yarım limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

HAZIRLANIŞI

Temizlenmiş böğürtlenleri tencereye aktarın. Hurma suyunu ekleyin. Kapağı açık olacak şekilde kaynamaya bırakın. 1-2 dakika kaynayınca tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 5 dakika daha kaynatın. Tencerenin kapağını açın. Hurma püresini ilave edin. Pişme sırasında üzerinde biriken köpükleri delikli bir kevgir yardımı ile temizlemeyi ihmal etmeyin. Reçel kıvam almaya başlayınca tereyağı ile limon suyunu ekleyin. 1 dakika sonra ocaktan alın. Oda ısısında soğuyunca temiz ve kuru bir kavanoza aktarın.

HURMA SUYU NASIL YAPILIR?

10 adet iyice yıkanmış kuru hurmayı 2 su bardağı temiz içme suyu ile karıştırın. Üzerini kapatıp bir gece boyunca bekletin. Ertesi gün hurma suyunun içinden hurmaları alın ve çekirdeklerini çıkartın. Hurma suyunu, çekirdeklerini çıkarttığınız hurmaları ve 2 su bardağı daha içme suyunu mutfak robotuna aktarın. İyice karıştırıp sıvı hale getirin. Daha sonra ince süzgeç yardımı ile suyunu süzün. Püresini tatlılarda, kek yapımlarında kullanmak için ayırabilirsiniz.

IHLAMUR ÇAYLI KARADUT REÇELİ

MALZEMELER

- **500 g taze karadut**
- **1 su bardağı demlenmiş ıhlamur çayı**
- **1 su bardağı toz şeker**
- **Birkaç damla limon suyu**

HAZIRLANIŞI

Karadutları yıkayıp süzün. Ihlamur çayını ve şekeri tencereye aktarın. Şeker iyice eridikten sonra 5 dakika kaynatın. Karadutları ekleyin. Önce yüksek ateşte 1-2 dakika kaynatın, daha sonra ateşi kısın. 10 dakika bu şekilde kaynatmaya devam edin. Ocaktan almadan önce limon suyunu sıkın ve hızlıca karıştırıp ocaktan alın. Tencerenin kapağı açık olacak şekilde, üzerini ince bir tülbentle örtüp, oda ısısında 4-5 saat dinlendirin. Daha sonra temiz bir kavanoza aktarın. Kapağını kapatıp buzdolabında muhafaza edin.

CEVİZLİ SARI KİRAZ REÇELİ

MALZEMELER

- **1.5 kg sarı kiraz (Çekirdekleri temizlenmiş)**
- **50 g ceviz içi**
- **750 g toz şeker**
- **1-2 parça limon tuzu**

HAZIRLANIŞI

1 Çekirdekleri ve sapları temizlenmiş sarı kirazları yıkayıp süzdükten sonra iri doğranmış ceviz içi ile birlikte tencereye aktarın. Sarı kirazların aralarına, üzerini de kapatacak şekilde toz şeker serpin. Üzerini kapatıp oda ısısında, bir gece boyunca bu şekilde bekletin.

2 Ertesi gün yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Kaynayınca limon tuzunu ekleyip ateşi kısın. Üzerinde biriken köpükleri temizlemeyi ihmal etmeyin. Reçeli yaklaşık 20 dakika boyunca kaynatın. Ocaktan alın, soğuyunca temiz ve kuru kavanozlara aktarın.

SÜS BİBER (BİBERİYE) TURŞUSU

1 KİLOLUK KAVANOZ İÇİN MALZEMELER

- **500 g karışık acı süs biberi (Ya da biberiye)**
- **1 tatlı kaşığı toz şeker**
- **2 tatlı kaşığı kaya tuzu**
- **1 kahve fincanı sirke**
- **1 baş sarımsak (Ayıklanmış)**
- **Kavanozu dolduracak kadar sıcak su**

HAZIRLANIŞI

Biberleri yıkayıp süzün. Bir kürdan veya iğne yardımıyla biberleri birkaç yerinden delip, aralarında sarımsaklar olacak şekilde kavanoza doldurun. Bir kapta toz şeker, kaya tuzu ve sirkeyi iyice karıştırıp biberlerin üzerine dökün. Kavanozu sıcak su ile doldurun ve ağzını steril bir kapakla sıkıca kapatın. Kavanozu ters çevirip soğuyana kadar bekletin. Daha sonra gün ışığı almayan bir yerde 15-20 gün bekletin.

KIŞLIKLAR HAZIRLANSIN

Yazın bereketi kış aylarında da devam etsin istiyorsanız kavanozları hazırlayın. Turşudan salçaya şimdi hazırlık yapmanın tam zamanı.

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio I FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA

TEK KULLANIMLIK GAZOZ ŞİŞESİNDE DOMATES SUYU

MALZEMELER
- 20 adet büyük boy bahçe domatesi
- 2 yemek kaşığı kaya tuzu (Tepeleme)
- 15 maden suyu şişesi veya normal gazoz şişesi
- 15 yeni ve kaynatılmış gazoz kapağı
- Kollu şişe kapağı aparatı

HAZIRLANIŞI

1 Domatesleri yıkadıktan sonra alt kısımlarını bıçak yardımı ile + şeklinde kestikten sonra kaynar suda 2 dakika haşlayın. Soğuk suyun içine atıp kabuklarını soyun. Domatesleri mutfak robotuna aktarıp püre haline getirin. Geniş bir kaba alıp tuzunu ekleyin. Karıştırıp sterilize edilmiş şişeleri üstten iki parmak boşluk kalacak şekilde (Kaynarken hacmi genişleyecektir) huni yardımı ile doldurun.

2 Sterilize edilmiş kapakları kollu şişe aparatı yardımı ile sıkıca kapatın. Büyük bir tencerenin içine şişeleri gelişigüzel yerleştirin. Üzerini biraz geçecek kadar soğuk su ekleyin. Su kaynamaya başlayınca ateşi kısın, kısık ateşte 40 dakika pişirin. Daha sonra kapağını kapatın, 1 gün bu şekilde bekletin. Dışını kurulayıp mutfağınızın serin bir yerinde muhafaza edin.

KIRMIZI BİBERLİ CEVİZLİ SOS

MALZEMELER
- 10 adet büyük boy kapya biber
- 3 adet büyük boy Çanakkale domatesi
- 1 su bardağı sızma zeytinyağı
- 1 su bardağı taze ceviz içi
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı kimyon tohumu
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı toz acı biber
- Tuz

HAZIRLANIŞI

1 Kapya biberleri uzunlamasına ikiye bölün, tomurcuklu kısımlarını temizleyin. Domateslerin de kabuğunu soyduktan sonra kalınca dilimleyin. Kapya biber ve domateslerin üzerlerine 4-5 yemek kaşığı zeytinyağı döküp her tarafını yağlayın. Kabuklu kısımları üstte kalacak şekilde fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yarım saat közleyin. Sebzeleri fırından çıkartın. Biberler ılınınca kabuğunu soyun.

2 Biberleri, domatesleri, ceviz içlerini ve 3 yemek kaşığı zeytinyağını mutfak robotuna aktarın. Püre haline gelene dek karıştırın.

3 Kimyon tohumlarını bir sarımsak döveceği ile iyice ezerek toz haline getirin.

Salça, sirke, kekik, acı biber, kimyon ve tuzu ekleyip karıştırın. Mutfak robotundaki püreye salçalı ve kimyonlu sarımsak karışımını ekleyin. Spatula yardımı ile karıştırın. Sosunuzu sterilize edilmiş bir kavanoza doldurun. En son 1 yemek kaşığı sızma zeytinyağını üzerine dökün. Kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

KARIŞIK TURŞU

MALZEMELER
- 4-5 yaprak kereviz yaprağı
- 2-3 adet yeşil domates
- 1 küçük lahananın yarısı
- 2-3 acur
- 2-3 kelek
- 2-3 havuç
- 10-15 nohut
- 10-15 tane karabiber
- 5 diş sarımsak

SALAMURASI İÇİN
- 1 lt su (Kaynatılıp oda ısısında soğumuş)
- 1 çay bardağı sirke (Tercihen ev yapımı)
- 2.5 yemek kaşığı kaya tuzu

HAZIRLANIŞI

Salamurası için tüm malzemeyi bir kapta karıştırın. Kereviz sapı dışındaki tüm sebzeleri aynı boyda olacak şekilde kesin. Kavanozun alt kısmına nohutları serpin. Doğradığınız sebzeleri elinizle sıkıştırarak kavanozun içine yerleştirin. Üzerine salamura suyunu dökün, kereviz sapı ile üzerini tamamen kapatacak şekilde yerleştirin. Kapağını sıkıca kapatıp 15 gün güneş görmeyen serin bir yerde bekletin.

ŞEFTALİ KOMPOSTOSU

MALZEMELER
- 2 kg şeftali
- 2 su bardağı şeker
- 10 su bardağı su (2 lt)
- 1 limon
- 4-5 adet karanfil
- 2 adet tarçın çubuğu
- 2 adet yenibahar tohumu
- Yarım çay kaşığı rendelenmiş zencefil

HAZIRLANIŞI

Şeftalilerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarttıktan sonra dilimleyin. Limonların kabuğunu ve iç kısmındaki beyaz bölümünü kesin. İçini de küçük parçalar halinde kesin. Suyu, şekeri ve baharatları geniş bir tencereye aktarın. Şeker eriyinceye kadar orta ateşte kaynatın. Meyveleri ve limon parçalarını ekleyip, 5 dakika daha kısık ateşte pişirin. Ocaktan alın. Sıcakken, önceden sterilize ettiğiniz temiz ve kuru kavanozlara doldurun.

KIŞLIK TAZE FASULYE

MALZEMELER

- **2 kg taze fasulye**
- **3 büyük boy Çanakkale domatesi**
- **Kilitli poşet**

HAZIRLANIŞI

1 Kabuğunu soyduğunuz domatesleri iri küpler halinde doğrayın. Kılçıklarını temizlediğiniz taze fasulyeleri üçe veya dört eşit parçaya bölün.

2 Fasulyeleri büyük bir tencerede rengi değişene kadar yaklaşık 15 dakika kadar kavurun. Doğradığınız domatesleri ekleyin. Karıştırıp 5 dakika daha kavurun. Ocaktan alıp büyük bir tepsiye dökün. Soğuyunca kilitli poşetlere bir yemeklik (İki kişilik veya dört kişilik) olarak paylaştırın. İçindeki havayı boşaltarak poşetleri kilitleyin ve buzluğa yerleştirin.

BOŞNAK TURŞUSU SOKA (KAYMAKLI BİBER TURŞUSU)

MALZEMELER

- **2 kg Boşnak biberi (Acı, açık sarı renkli, küçük dolmalık biber)**
- **2 kg kaymak (Çırpılmış süt kreması da olabilir)**
- **750 g beyaz peynir ya da lor peyniri**
- **Aldığı kadar süt**
- **Tuz**

HAZIRLANIŞI

1 Boşnak biberlerinin çekirdeklerini çıkarıp iyice yıkayın ve içlerini bolca tuzlayıp büyük bir tepsiye dizin. Bir gece bu şekilde bekletin.

2 Biberler hazır olduktan sonra bir karıştırma kabında beyaz peyniri çatalla ezin ve kaymakla karıştırın.

3 Tuzlu bekletilen biberlerin içinde biriken suyu boşaltıp içlerini kaymaklı peynirle doldurun. Doldurduğunuz biberleri temiz cam kavanozlara sık olacak şekilde yerleştirin. Üzerlerine çıkacak kadar süt ekleyin (İsterseniz biberleri dörde bölüp kaymaklı peynirle harmanlayarak da kavanoza doldurabilirsiniz). Kavanozların ağzını önce streç film ile kaplayın, sonra kapaklarını sıkıca kapatın. Buzdolabına kaldırın ve 20-25 gün beklettikten sonra servis yapmak üzere temiz bir kaşıkla çıkarın. Tekrar kapağını sıkıca kapatıp buzdolabında muhafaza edin.

KIL BİBER TURŞUSU

MALZEMELER

- **1 kg kıl biber (İkiye veya üçe kesilmiş)**
- **2 adet acı biber (İnce doğranmış)**
- **3 büyük boy domates (Tercihen Çanakkale, rendelenmiş)**
- **1 su bardağı üzüm sirkesi**
- **Yarım çay bardağı zeytinyağı**
- **1 baş sarımsak (İnce kıyılmış)**
- **3 yemek kaşığı salamuralık tuz (Tepeleme)**
- **3 dal maydanoz**

HAZIRLANIŞI

1 Maydanoz dışındaki tüm malzemeyi büyük bir kasede karıştırın. Oda ısısında yarım saat bekletin ki tuz iyice erisin. Daha sonra kavanozlara aktarın. En son kavanozların ağzına birer tutam maydanoz yerleştirin. Kapağını sıkıca kapatın. Mutfağınızın serin ve güneş almayan yerinde 15 gün boyunca bekletin.

2 Tüketeceğiniz zaman, kavanozun içinde hala turşu varsa buzdolabında muhafaza edip birkaç gün içinde tüketin (Bekletme süresince kavanozların altına tabak yerleştirin, domatesler asitli olduğu için taşabilir).

DOMATES PÜRESİ

MALZEMELER

- **5 kg domates (Tercihen yumru domates)**
- **1 yemek kaşığı iri tuz (Tepeleme)**

HAZIRLANIŞI

1 Domatesleri yıkadıktan sonra pürüzsüz uç kısmını + şeklinde keskin bir bıçak yardımı ile işaretleyin. Kaynar suyun içinde 1 dakika beklettikten sonra süzüp baş kısmındaki yeşil bölümlerini alın, kabuğunu soyun. İrice doğrayıp mutfak robotuna aktarın. İri kalacak şekilde ezdikten sonra büyük bir tencereye aktarın. Orta ateşte, yarım saat kadar kaynamaya bırakın. Bu arada üzerinde biriken köpüğünü süzgeç yardımı ile temizlemeyi ihmal etmeyin. Tuzu ekleyin. 5 dakika sonra ocaktan alın.

2 Sıcakken, sterilize edilmiş ve iyice kurulanmış kavanozların içine aktarın. Yine sterilize edilip kurutulmuş kapakla kavanozu sıkıca kapatın. Kavanozları tezgahın üzerinde ters çevirip soğuyana kadar bekletin. Daha sonra kullanmak üzere ışık almayan kiler dolabınızda saklayın.

Siz geldikçe indirimler artıyor eğlence katlanıyor.

Tüm detaylar
www.kidzmondoistanbul.com'da.

• Başka kampanyalarla birleştirilemez.

Kidz Mondo®
ÇOCUKLARIN DÜNYASI
TRUMP İSTANBUL

#kidzmondoistanbul | www.kidzmondoistanbul.com

SPONSORLARIMIZ

Hürriyet · KANAL D · PEGASUS · ÜLKER

AKUT · Aytemiz · Bahçeşehir Koleji · BEREKETDÖNER · Bilişim Garaj Akademisi · Cadde Sanat · Çokokrem · Çokoprens · Dankek · dream · Faber-Castell · Golf · Hilton · komşufırın · MiGROS · MNGkargo · Slow Türk 95.3 · SUZUKI · Ülker yupo

ŞAPKALI GÜZELLER

Yağ, kalori, karbonhidrat gibi vücuda zararlı olabilen besin maddelerince düşük, vitamin, lif, mineral ve protein açısından zengin mantarı mutfağınızdan eksik etmeyin.

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio I FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: MUDO CONCEPT, PORLAND, SHUEV

MANTARLI VE PAZILI MAKARNA

6 KİŞİLİK MALZEMELER

- 1 paket penne makarna
- 1 tatlı kaşığı köri
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 kırmızı soğan
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 4-5 yaprak pazı
- 200 g kestane mantarı
- 2 adet kapya biber (Közlenmiş)
- 1 yemek kaşığı tulum peyniri
- 1 yemek kaşığı lor peyniri
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı soya sosu

HAZIRLANIŞI

1 Makarnayı köri ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda 8-10 dakika haşlayın.

2 Sıvı yağı tavada ısıtıp irice doğranmış kırmızı soğanı, dörde böldüğünüz kestane mantarlarını, dolmalık fıstıkları ve ince kıyılmış pazı yapraklarını 5-6 dakika kadar kavurun.

3 Közlenmiş ve iri parçalar halinde doğranmış kapya biberleri ekleyin. Birkaç kez karıştırdıktan sonra haşlayıp süzdüğünüz makarnayı, tereyağını ve soya sosunu ekleyin. 1-2 dakika karıştırıp servis tabağına alın. Üzerine ufalanmış peynirleri serpin.

MANTAR DOLMASI

4-5 KİŞİLİK MALZEMELER

- 4-5 kültür mantarı (Tercihen en büyük boylarından)
- 2 yemek kaşığı krem peynir
- 1 közlenmiş patlıcan
- 4 dilim pastırma
- Taze çekilmiş karabiber
- 5 yumurtanın sarısı
- Birkaç dal maydanoz (Kıyılmış)

HAZIRLANIŞI

Mantarları nemli bir bezle temizleyin ve sap kısmını keserek içini küçük bir kaşıkla hafifçe oyun. Mantarların içine sırasıyla; küçük parçalara ayrılmış pastırmaları, közlenmiş patlıcanla karıştırılmış krem peynirini yerleştirin. En son yumurta sarılarını dikkatlice yerleştirin. Mantarları ısıya dayanıklı bir tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından alın, üzerlerine kıyılmış maydanoz serpip sıcak servis yapın.

MANTARLI TAVUK ÇORBASI

4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı un
- 300 g mantar
- 1 su bardağı mini midye makarna
- 250 g ıspanak kökü
- Tuz, karabiber
- 1 paket krema (200 ml)

TAVUK ETİNİ HAŞLAMAK İÇİN

- 1 tavuk but
- 1 dal kereviz sapı
- 1 arpacık soğan
- Yarım havuç
- 2 dal maydanoz
- 1 defne yaprağı

HAZIRLANIŞI

1 Tavuk budunu, 1 dal kerevizi, 1 arpacık soğanı, yarım doğranmış havucu, 2 dal maydanozu ve 1 adet defne yaprağını bir tencereye alın, üzerine yaklaşık 8 bardak su ilave ederek kaynatın. Kaynayınca ocağın altını kısın ve tavuğun eti, kemiğinin üzerinden dökülene kadar yaklaşık 40 dakika haşlayın.

2 Mantarları temizleyip ince bir şekilde doğrayın. Ispanakları yıkayıp süzdükten sonra ince ince kıyın. Soğanı da küçük doğrayın.

3 Haşladığınız tavuk budunun etini kemiğinden ayırın ve suyunu süzün. Etleri çorbada yiyeceğiniz biçimde ve kaşığa sığacak şekilde didikleyin. Süzdüğünüz tavuk suyunu bir kaba aktarırken bardakla ölçün ve üzerine toplam 8 bardak olacak şekilde su ilave edip sıcak kalmasını sağlayın.

4 Çorbayı yapacağınız tencereyi ocağa alın. Tencereyi hafifçe ısıtın. Zeytinyağını, tereyağını ve soğanları ekleyip 2-3 dakika kavurun. Ardından unu ilave edin ve 4-5 dakika sürekli karıştırarak kavurun. Mantarları da ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurun. Çorbanın suyunu eklerken bir çırpıcıyla ya da tahta bir kaşıkla topaklanmaması için sürekli karıştırın. Çorba kaynayınca tuzunu ilave edin. Ayırdığınız tavuk etlerini, makarnaları ve ıspanakları da ekleyip makarnalar haşlanıncaya kadar pişirin. Son olarak karabiber ve kremayı da ekleyip ocaktan alın.

MANTARLI PAY

6 KİŞİLİK
MALZEMELER
OTLU İÇ MALZEMESİ İÇİN
- 4-5 dal taze soğan
- 100 g tulum peyniri
- 100 g süzme peynir
- 500 g mantar
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Karabiber

HAMURU İÇİN
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 adet yumurta
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz
- Bir tutam toz şeker

ÜZERİ İÇİN
- 1 yumurtanın sarısı
- 2 yemek kaşığı susam

HAZIRLANIŞI

1 Mantarları nemli bir bezle sildikten sonra dilimleyin. Taze soğanları temizleyip ince ince doğrayın. Mantarları ve taze soğanları 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile beraber 4-5 dakika kavurun. Karabiberle tatlandırıp ocaktan alın. Soğuyunca peynirleri ekleyip karıştırın.

2 Hamuru için zeytinyağını, yoğurdu, yumurtayı ve şekeri bir kaba alın ve karıştırın. Elenmiş unu, kabartma tozunu ve tuzu ilave edin. Elinize yapışmayacak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 10 dakika dinlendirdikten sonra iki eşit parçaya ayırın. 18 cm çapındaki bir kalıba hamurun yarısını elinizle yayarak yerleştirin. Üzerine hazırladığınız harcı ilave edin. Kalan hamuru parça parça koparıp elinizle inceltin ve üstünü kapayacak şekilde yama yapar gibi yerleştirin. Hamurun üzerine yumurta sarısı sürün, susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 40-45 dakika pişirin. Fırından alın ve ilk sıcaklığı geçtikten sonra dilimleyerek servis yapın.

İSTİRİDYE MANTARI KEBABI

2 KİŞİLİK
MALZEMELER
- 300-400 g istiridye mantarı
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 kase süzme yoğurt
- 3-4 dal dereotu (Kıyılmış)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 2 küçük tırnak pidesi

HAZIRLANIŞI

1 Tırnak pidelerini küp küp kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Fırında kıtır kıtır olana kadar kızartın.

2 Sosu için tereyağını eritip salçayı ve toz biberi kavurun. Tavayı ocağın üzerine alın. Tava iyice ısınınca zeytinyağıyla birlikte istiridye mantarlarını bütün olarak yerleştirin. Orta ateşte, 4 dakika kadar iyice rengi karamele dönene kadar kızartın. Diğer tarafını çevirip aynı şekilde kızartmaya devam edin.

3 Pideleri servis tabağına yayın, üzerine istiridye mantarlarını, mantarların üzerine de ince kıyılmış dereotu ile tatlandırdığınız süzme yoğurdu koyun. En son tereyağlı sosu dökün. Hemen servis yapın.

IZGARA SEBZELİ VE MANTARLI KİŞ

4-6 KİŞİLİK MALZEMELER

- 3 adet kapya biber
- 1 patlıcan
- 1 adet kabak
- 10 adet mantar
- 100 g labne peyniri
- 100 ml krema
- 1 yumurta
- Tuz

HAMURU İÇİN

- 100 tereyağı (Soğuk)
- 200 g un
- 1 yumurta
- Yarım çay bardağı su (Soğuk)
- Tuz

ÜZERİ İÇİN

- Taze kekik

HAZIRLANIŞI

1 Hamuru için tereyağı, un ve tuzu mutfak robotunda çekerek kum haline getirin. Daha sonra yumurtayı ve suyu ekleyip hızlıca yoğurun. Hamuru toparlayıp streçleyin ve buzdolabında yarım saat dinlendirin.

2 Bu sırada kabakları ince uzun dilimleyin, biberleri enine ikiye kesip içindeki kalın damarları keskin bir bıçakla dikkatlice temizleyin, mantarları da ince dilimleyin. Patlıcanları alacalı soyduktan sonra dilimleyin. Tüm sebzeleri ızgarada pişirin. Izgarada pişirdiğiniz sebzeleri küp şeklinde doğrayıp çukur bir kaseye aktarın. Üzerine yumurtayı, kremayı, tuzu ve labne peynirini ilave edip karıştırın.

3 Dinlendirdiğiniz hamuru yağlanmış tart kalıbına elinizle bastırarak yayın. Hamurun üzerinde çatalla delikler açın. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, 10 dakika pişirin. 10 dakika sonra iç malzemeyi tart hamurunun içine yayın. Tekrar sıcak fırına verin. 15 dakika daha pişirdikten sonra fırından alın. Üzerine taze kekik yaprakları serpin. Ilınınca dilimleyip servis yapın.

Şapkalıların dünyası

Çocukken pizza üzerinde yiyerek yavaş yavaş sevdiğimiz, çok çeşitli ve çok şekilli olmasından ötürü zehirli, zehirsiz, yenir, yenmez tartışmalarını sıkça duyduğumuz mantarlar soframızın, yemek kültürümüzün bir parçası. Pişirmesi çok pratik, yemesi de bir o kadar lezzetli olan mantarlar; bu özellikleri sebebiyle bazen kalabalık aile sofralarında, bazen sohbeti bol arkadaş sofralarında, romantik akşam yemeklerinde ya da tek kişilik sofralarımızda bize eşlik ediyor.

Yazı: İREM ŞAHİNLER

ADETA RUH İKİZİ: ET VE MANTAR

Mantarlı yemekler et ile buluştuğunda herkesi memnun edebilecek nefis bir şölene dönüşüyor. Tat ve besin değeri olarak et ile büyük benzerlik gösteren mantarı; ister et ile birlikte, ister et yerine ana yemeklerinizde, makarnalarda, pizzalarda rahatlıkla kullanabilirsiniz.

TÜRKİYE MANTAR CENNETİ

Ülkemizde yetişebilen yaklaşık 40 farklı mantar türü var. Ancak marketlerde görebildiğimiz ve mutfağımıza girenler sadece birkaç çeşitten ibaret. Mantar her ne kadar bir orman yürüyüşünde görebileceğimiz kadar çok olsa bile, eğer bir uzman değilseniz rastgele toplayıp yememeniz gerekiyor. Çünkü bazı mantar çeşitleri ölüme bile sebep olacak kadar zehirli olabiliyor.

LEZİZ, PRATİK HEM DE ÇOK SAĞLIKLI

Bir yiyecekten beklediğimiz şeyler nelerdir? Kolay hazırlansın, lezzetli olsun, sağlıklı olsun... İşte mantarlar bu üç özelliğe de sahip. Yüksek oranda protein ve demir içermeleri sebebiyle aynı zamanda birer vitamin ve mineral deposu hepsi. Gelin bu güzelliklerin bize olan faydalarına yakından bakalım.

KÜLTÜR MANTARI

B ve C vitaminleri yönünden zengin olması sebebiyle vücut bağışıklığının güçlenmesine yardımcı olur. İçerdiği folik asit kansızlığın düşmanıdır. Ayrıca, vücut için gerekli proteinleri bol miktarda, sağlıklı beslenmede uzak durmak istediğimiz karbonhidrat ve yağları az miktarda içerir. Yani küçük,

sevimli şapkalı bir mantar vücudumuzu çok mutlu edebilir. Marketlerde, pazarlarda sık rastladığınız kültür mantarını et yemeklerinde, sotelerde ve ızgarada tercih edebilirsiniz.

İSTİRİDYE MANTARI

Tadı ete en yakın besindir. Tıpkı et gibi tam bir protein deposudur. Yüksek oranda demir içerir. Kolesterolü düşürücü etkisi vardır. Et yiyemeyen kişiler istiridye mantarını tüketerek ihtiyaçları olan protein ve demirin büyük bir bölümünü almış olurlar. Doğal antibiyotik etkisi göstererek vücutta hastalığa sebep olan bakterilerin yok edilmesine yardımcı olur. Biraz tereyağı, kaşar peyniri ve istiridye mantarı ile tavada 5 dakikada harikalar yaratabilirsiniz.

KUZU GÖBEĞİ MANTARI

1 adet kuzu göbeği mantarı yaklaşık 1 kilo etin taşıdığı proteine eşit miktarda protein içerir. E vitamini ve potasyum sayesinde kalp sağlığını destekler. Bol miktarda D vitamini içerir. Diğer mantar türleri gibi demir açısından zengindir. Kan basıncını düzenler. Görme bozukluklarını gidermeye yardımcı olur. Tereyağında birkaç dakika kızartabilir veya sebzelerle soteleyebilirsiniz.

TRÜF MANTARI

'Kara elmas' olarak da bilinen trüf, mantar çeşitleri içerisinde en değerli olanıdır. Hatta o kadar kıymetlidir ki, bazı çeşitlerinin açık artırma ile satıldığı ülkeler bile vardır. Önemli bir afrodizyak kaynağı olan trüf mantarı yetiştiriciliğinde Fransa başı çekmektedir. Bu kıymetli mantarın 70'e yakın çeşidi olduğu bilinmektedir. Trüf, diğer mantar çeşitleri gibi şapkalı değildir. Patates gibi yerin altında ve ağaç köklerinde yetişir. Özellikle meşe ve kestane ağaçlarının köklerine yakın yerlerde, toprağın 50 cm kadar altında yetişir. Köklere yakın yerler seçmesinin nedeni ise ihtiyacı olan şeker ve organik asitleri bu köklerden sağlamasıdır. Baskın bir aromaya sahip olan trüf mantarından çok lezzetli soslar hazırlanabilir. Trüften elde edilen yağ da yemeklere farklı bir rayiha katar. Ayrıca, başta tuz olmak üzere trüf aromalı baharatlar özellikle dünya mutfaklarında sıkça kullanılır.

KESTANE MANTARI

Vücut için gerekli tüm aminoasitleri içerir. Vitamin ve mineral açısından oldukça zengindir. Kemik gelişimi açısından çok önemli faydaları vardır. Özellikle çocuklarda ve kemik erimesi şikayeti olan kişilerde sık sık tüketilmesi kemik gelişimini ve kemikte kırmızı kan hücreleri üretimini destekler. Üzerine sevdiğiniz baharatları serperek fırınlayabilirsiniz. Eğer peynir seviyorsanız üzerine kaşar peyniri rendeleyerek de fırınlayabilirsiniz.

AKLINIZDA BULUNSUN

- Mantarları hava almayan ortamlarda ya da naylon torbada saklamak yanlıştır. Çünkü mantarlar hava geçirmez ortamlarda çok daha çabuk bozulur ve zehirlenmelere yol açar.
- Mantar pişirirken gümüş renkli bir kaşıkla karıştırılması tavsiye edilir. Eğer kaşıkta oksitlenme olur ve rengi kararırsa, mantarda bir sorun olduğu düşünülür.
- Mantara daha farklı bir tat, aroma katmak istiyorsanız kurutma ya da konserve yöntemlerini deneyebilirsiniz.

EN KIYMETLİNİZE...

Okul sezonu eylül ayı itibarıyla başladı. En kıymetlilerimiz için yoğun bir döneme giriyoruz yine. Onların sizden uzaktayken de sağlıklı ve besleyici yemek yemeleri için pratik tariflerimiz var.

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio I FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: LINENS, SHUEV

DÜRÜMLÜ

HAMURU İÇİN
- 2 su bardağı tam buğday unu
- 2 çay kaşığı tuz
- 3/4 su bardağı su

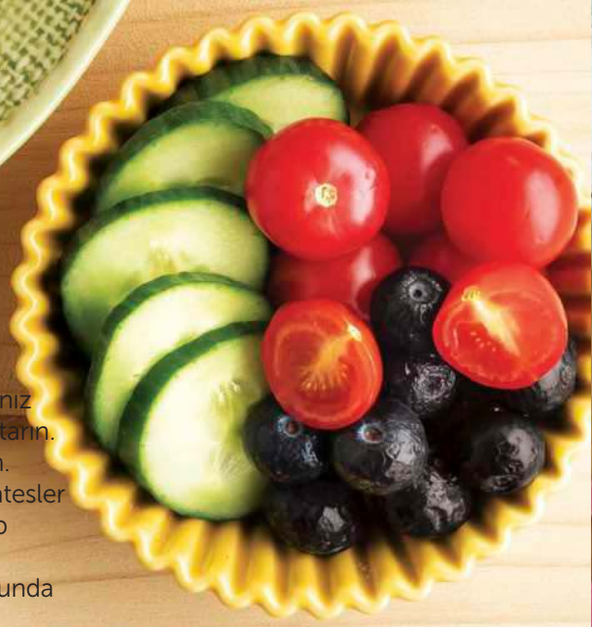
İÇ MALZEMESİ İÇİN
- 1 tatlı kaşığı zeytin ezmesi
- 1-2 yaprak marul
- 3-4 yaprak roka
- 2 dilim kaşar peyniri
- 1 dilim hindi füme

YANINA
- Taze fındık, kuru kayısı, kuru yaban mersini, ay çekirdeği içi karışımı
- Doğranmış salatalık
- Ev yapımı ayran

HAZIRLANIŞI

1 Hamuru için tüm malzemeyi bir kapta yoğurun. Hamurdan küçük bezeler hazırlayın. Un serpilmiş tezgahın üzerinde, merdane yardımı ile ince olacak şekilde açın. Yağlanmış ve yapışmaz yüzeyli bir tavada önlü arkalı pişirin. Her pişirdiğiniz hamuru iki bez arasına alarak yumuşak kalmasını sağlayın. Malzeme bitene dek aynı şekilde hamurları hazırlayın.

2 İçi için dürümün üzerine zeytin ezmesi sürün, kalan malzemeyi de üzerine yerleştirin. Rulo şeklinde sarıp ikiye veya üçe kesin. Beslenme kutusuna yerleştirin. Kuruyemişler ve ayran ile beslenme çantasını tamamlayın.



MİNİ KÖFTELİ VE PÜRELİ

MALZEMELER
- 300 g köftelik kıyma
- 1 yemek kaşığı ince bulgur
- Yarım demet maydanoz (İnce kıyılmış)
- 1 orta boy soğan (İnce kıyılmış)
- 1 çay kaşığı kimyon
- Yarım çay kaşığı kırmızı toz biber
- Tuz
- 1 çay kaşığı karbonat
- Sıvı yağ (Köfteleri kızartmak için)

PATATES PÜRESİ İÇİN
- 2 orta boy patates
- 1 orta boy havuç
- Yarım çay bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş Hindistan cevizi

YANINA
- Taze yaban mersini
- Zeytinli mini ekmek
- Domates ve salatalık parçaları

HAZIRLANIŞI

1 Patates püresi için soyup yıkadığınız patatesleri ve havucu tencereye aktarın. Üzerini geçecek kadar su ilave edin. Orta ateşte haşlamaya bırakın. Patatesler ve havuç yumuşayınca ocaktan alıp süzün. Mutfak robotuna alın. Kalan malzemesini ekleyin. Mutfak robotunda püre haline gelene dek ezin.

2 Köfte için kıymayı çukur bir kaba alın. Rendelenmiş soğanı, ince bulguru, maydozu, tuzu, karbonatı ve baharatını ekleyin. İyice yoğurup köfte hamuru elde edin. Köfte hamurundan yarım ceviz büyüklüğünde parçalar elde elde edip avucunuzda yuvarlayın ve yağlanmış tavada kızartın.

ISPANAKLI KEK

MALZEMELER

- 2 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı su
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 500 g ıspanak
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1.5 su bardağı un
- Yarım su bardağı ceviz içi

YANINA

- Küçük ve haşlanmış havuç parçaları
- Armut ve şeftali topları (orta boy parizyen kaşıkla çıkartılmış)
- Ev yapımı ayran

HAZIRLANIŞI

1 Ispanakları buharda haşlayın. Blender'da 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte püre olana dek çırpın. Yumurtaları şekerle birlikte köpük köpük olana kadar çırpın. Kalan zeytinyağını ve suyu ekleyin. 1 dakika daha çırpın.

2 Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ilave edin, spatula ile alttan üste doğru havalandıra havalandıra karıştırın. Elde ettiğiniz kek hamurunu yağlanmış, eğlenceli küçük kek kalıplarına paylaştırın. 175 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.

PARÇA ÇİKOLATALI TOP KURABİYELİ

1 TEPSİ İÇİN MALZEMELER

- 150 g tereyağı
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2.5 su bardağı un
- 1 su bardağı buğday nişastası
- 1 paket vanilya
- 1.5 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay bardağı damla çikolata

YANINA

- Dilimlenmiş ekmek üstü fındık kreması ve muz
- Dilimlenmiş portakal
- Salatalık (Eğlenceli kalıplardan çıkmış)

HAZIRLANIŞI

1 Oda ısısında yumuşamış tereyağını yumurta ile krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Bu karışıma zeytinyağını, pudra şekerini, buğday nişastasını, vanilyayı ve kabartma tozunu ekleyip iyice karıştırın. En son elenmiş unu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamura en son parça çikolata ekleyip karıştırın.

2 Hamurdan büyük bir dondurma kaşığı ile dondurma şeklinde parçalar alıp yağlı kağıdın üzerine aralıklı olarak aktarın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 10 dakika pişirin. Fırının ısısını 160 dereceye indirin. Bu ısıda 20 dakika daha pişirin.

KAHVALTI GİBİ

8-10 DİLİM İÇİN MALZEMELER

- 3 yumurta
- Yarım su bardağı yoğurt
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı un
- Yarım su bardağı mısır unu
- 5-6 adet siyah zeytin (Çekirdeksiz ve doğranmış)
- 5-6 adet yeşil zeytin (Çekirdeksiz ve doğranmış)
- 3-4 yaprak kurutulmuş domates (Doğranmış)
- 1 küçük kase ufalanmış tatlı lor peyniri
- 1'er çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, dereotu, nane karışımı

YANINA

- Ev yapımı ayran
- Ananas ve muz parçaları

HAZIRLANIŞI

1 Yumurtaları mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Yoğurdu, limon suyunda köpürttüğünüz karbonatı ve eritilip ılınmış tereyağını ekleyip mikserin düşük devrinde 1 dakika daha çırpın.

2 Unları ekleyip tahta bir kaşıkla pütürsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Kalan malzemeyi de ilave edip hafifçe karıştırın. Kek hamurunu ısıya dayanıklı yağlanmış kalıba dökün. 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından alıp, dilimleyin. Ilındıktan sonra beslenme kutusuna iki dilim yerleştirin. Yanında ayran ve meyve dilimleriyle birlikte beslenme çantasını tamamlayın.

TORTİLLALI VE BROKOLİ PÜRELİ

MALZEMELER
- 2 adet tortilla ekmeği (Küçük boy)
- 2 dilim kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı krem peyniri
- 1 dilim hindi füme

BROKOLİ PÜRESİ İÇİN
- 1 avuç brokoli
- 1 yemek kaşığı krem peynir
- Tuz
- Kimyon

YANINA
- Dilimlenmiş armut
- Küp doğranmış şeftali

HAZIRLANIŞI

1 Brokoliyi buharda en fazla 7 dakika haşlayın. Daha sonra mutfak robotuna aktarın. Kalan malzemeyi ilave edip püre haline getirin.

2 Tortilla ekmeğinin üzerine ince tabaka halinde krem peynir sürün. Üzerine kaşar peyniri ile hindi fümeyi yerleştirin. İkinci kat tortilla ekmeğini üzerine yerleştirin. Tost makinesinde kızartın. Kızardıktan sonra dört veya sekiz eşit parçaya bölüp beslenme kutusuna yerleştirin. Yanında dilimlenmiş armut ve şeftali ile beslenme çantasını tamamlayın.

PATATES PÜRELİ VE HAVUÇ EZMELİ

MALZEMELER

PÜRE İÇİN

- 1 su bardağı patates püresi
- 2 yemek kaşığı krem peynir

HAVUÇLU YUMUŞAK KEK PARÇALARI İÇİN

- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 adet büyük boy havuç
- 1 çay bardağı ceviz içi
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 çay bardağı kuru yaban mersini
- Bir tutam tarçın

YANINA

- Havuç, salatalık, renkli biber parçaları (Patates püresine batırmak için)
- Karpuz ve şeftali topları (Orta boy parizyen kaşıkla çıkartılmış)

HAZIRLANIŞI

1 Taze hazırladığınız patates püresine krem peyniri ilave edip karıştırın.

2 Havuçlu karışım için tüm malzemeyi bir kasede karıştırın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. 160 dereceye ayarlı fırında, arada bir havalandırarak yaklaşık 1 saat boyunca pişirin. Fırından alın, cam kaselere aktarın. Yanında sebze ve meyve parçalarıyla birlikte servis yapın.

Versailles Sarayı'nda dünya mutfağı

Palazzo Luxury Collection'ın Girne'deki yeni oteli Kaya Palazzo Resort & Casino misafirlerini ağırlamaya başladı. Versailles Sarayı'ndan ilham alınan mimarisi ile göz dolduran otel, zengin mutfağıyla da damaklarda adeta şölen yaratıyor.

Nisan 2018'de misafirlerini ağırlamaya başlayan Kaya Palazzo Resort & Casino, Versailles Sarayı'ndan ilham alınan ihtişamlı mimarisiyle Kıbrıs'ın gözde bölgesi Girne'de denize nazır konumda yer alıyor. Otelin iç mimarı Ayşe Kubilay, Barok döneminin bu ikonik sarayını Kaya Palazzo Resort & Casino'ya yansıtabilmek için çok sayıda tablo, büyük ve zarif aydınlatmalar, aynalar kullanmış, yer döşemelerini yalın ve çağdaş bir yorumla uygulamış. Odalardaki halı deseninde öne çıkan at figürü, terasta bulunan at heykeli ve aksesuarlarla Versailles Sarayı'ndaki atlara verilen önem vurgulanırken, aynı zamanda duvar aynalarında da Versailles'ın en ünlü salonlarından olan Mirror Hall'a gönderme yapılmış. İhtişamlı dekorasyonu ve mimarisiyle dikkat çeken otelin bir başka özelliği de Ortadoğu'nun ünlü gece kulübü Skybar Beirut'un yeni gece kulübü SKY KYRENIA. Müziğin ritmine göre şekillenen rengarenk ışık oyunlarıyla dans eden misafirler, Kıbrıs'ın sıcak havasından XO hidrojen sistemi sayesinde etkilenmiyor.

DÜNYACA ÜNLÜ LEZZETLER

Kaya Palazzo Resort & Casino Girne; tam pansiyon plus konsept ile Palazzo Restaurant'ta uluslararası zengin menü çeşitleri ve Premium yerli/yabancı içecekler ile hizmet veriyor. Otelin eğlence, yiyecek ve içecek konsepti misafirlerini son derece memnun edecek şekilde hazırlanmış. Kuşaktan kuşağa aktarılan lezzetler, ustalık ve titizliğin hikayesi olan Türkiye'nin en ünlü restoranı Develi Restaurant, Uzakdoğu mutfağının Kıbrıs ve Türkiye'deki en ünlü temsilcisi Dragon Restaurant, Rum mezeleri ve Akdeniz mutfağının eşsiz lezzetlerini tadacağınız Akdeniz Meyhanesi Mezzo aynı çatı altında.

BAŞAŞÇI MURAT DAĞLIOĞLU

Kaya Palazzo Resort & Casino Girne'de her pazar yapılan Lobster&Champagne brunch'ta ıstakozlar göz dolduruyor. Başaşçı Murat Dağlıoğlu, mutfaklarından şöyle söz ediyor: "Deniz mahsullerinin yoğunlukta olduğu brunch'ta ıstakozun çorbasından kanepelerine, füme balıklardan ağır ateşte pişmiş dana kaburgasına, Kıbrıs'ın macunlarından ızgara hellimine, ıstakoz ızgaradan jumbo karides söğüşe kadar birçok çeşidi görmek mümkün. Restoranımızda misafirlerimizi ıstakoz, füme balıklar ve somon havyarı sunumlarının olduğu büfe ile karşılamaktayız. Canlı deniz mahsulleri şov mutfakta misafirlerimizin isteklerine göre seçtikleri deniz mahsullerini ızgara, sote veya söğüş olarak servis etmekteyiz. Deniz mahsullerinin her çeşidini bulabileceğiniz menümüzde başlıca örnekler şöyle: Istakoz bisque, pancarlı ekmek üzerinde taze baharatlı ıstakoz, limon peltesi üzerinde oyster soslu ıstakoz dilimleri, somon gravlaks, karidesli Sezar salata, taze baharatlı somon mus, marine ahtapot, kırmızı şarap peltesinde uskumru füme, somon garantin yatağında escolop... Tatlı büfemizde ise Türk ve dünya mutfaklarında seçkin örnekleri görebilirsiniz."

TRUMP LAND

Çocuklar için eğlencenin, aktivitenin, alışverişin adresi tüm yıl boyunca Trump'ın çocuk katı **Trumpland!**

ÇOCUKLAR İÇİN HER ŞEY TRUMPLAND'DE!

BİR KATI ÇOCUKLARA AYIRDIK!

TRUMP
ALIŞVERİŞ MERKEZİ

MECİDİYEKÖY / ŞİŞLİ
0 212 348 78 67

/TrumpAVM

www.trumpalisverismerkezi.com

KAHVE SEVERLERE MÜJDE

Dream Sales Machine'in kahve sektöründe dünyaca bilinen etkinliği İstanbul Coffee Festival, bu yıl 20-23 Eylül 2018 tarihleri arasında, Axess'in ana sponsorluğunda, KüçükÇiftlik Park'ta düzenlenecek. 'The Source, The Journey, The People' temasıyla gerçekleştirilecek festival, 5. yılında kahvenin kaynağına odaklanarak, kahve lezzetleriyle dolu zengin içeriği ile kahveseverlere ev sahipliği yapacak. Onbinlerce ziyaretçiyi ağırlayacak olan festival, İCF haftası kapsamında festival öncesi etkinlikleri ile şehre yayılacak. Festival biletleri ise www.dsmbilet.com 'da.

'KİLOLARCA İYİLİK' PROJESİ

Mövenpick Hotel Istanbul, 'Kilolarca İyilik 2018' sosyal sorumluluk projesi ile Gaziantep Yığmatepe İlkokulu öğrencilerini destekliyor. Mövenpick Hotel Istanbul, dünya üzerindeki 30'dan fazla Mövenpick otelinin de katılacağı, 1-15 Eylül 2018 tarihleri arasında düzenlenecek 'Kilolarca İyilik' sosyal sorumluluk projesi ile otel misafirlerini ve yerel sakinleri, ihtiyaç sahiplerine en az 1 kilo giyecek ve eğitim malzemeleri yardımında bulunmaya davet ediyor.

SAĞLIKLI VE LEZZETLİ

İster aynı kiloda kalarak formunuzu koruyun, ister aç kalmadan size fazla gelen kilolarınızı vererek hayalini kurduğunuz bedene kavuşun, isterseniz de kilo alarak tam arzuladığınız görünümü yakalayın... 7 Light Forever sağlıklı beslenme kutuları tam size göre! 2006'dan bu yana sağlıklı beslenmenin en büyük sırrının, doğru besin kompozisyonunda saklı olduğunu düşünen 7 Light Forever; besin açısından olduğu kadar lezzet açısından da çok zengin menülerini sağlıklı beslenmek isteyenlerin ayağına kadar getiriyor.

SERİNLİĞİN TADINI ÇIKARTIN

Amazon havzasında yetişen ve özellikle Brezilya'da yaygın olan Guarana bitkisi, günümüzde diyetlerde sıkça kullanılan ve etkili bir uyarıcı olan meyvesi ile tanınıyor. Sırrını hala koruyan GuaranaAntarctica içeceğinin özel formülü ise 1921'e dayanıyor. Dünyanın en beğenilen 15 içeceği arasındaki yerini alan Brezilyalı Guarana Antarctica ile dilediğiniz kadar serinleyebilirsiniz. İster sade içebilir, isterseniz farklı içeceklerle karıştırabilirsiniz...

BESLENME ÇANTALARI RENKLENİYOR

Buzdolabı poşetinden pişirme kağıdına kadar mutfakta ihtiyaç duyulan pek çok ürünle evlerimize giren Piknik, ürün gamında yer alan Desenli Kilitli Poşet ve Sandviç Poşeti ile çocuklarımızın beslenme çantalarında da yerini alıyor. Rengarenk desenlere sahip Piknik Desenli Kilitli Poşet; çocuklarımızın beslenme çantalarına renk katarken, kolay açılır-kapanır kilidi sayesinde içindeki meyve, sandviç ya da kurabiyelerin taze kalmasını da sağlıyor.

BİR KLASİK...

Renaissance Polat İstanbul Hotel'in muhteşem deniz manzaralı mekanı Bar Noblesse'de 'Geleneksel Çay Saati', eylül ayı itibari ile başlıyor. Akşamüstü buluşmalarının en keyifli adresi Bar Noblesse'in çay saati büfesinde; ödüllü şeflerin hazırladığı rengarenk macaronlar, birbirinden lezzetli pastalar, ev yapımı börekler, sıcak-soğuk aperatifler, diyet bölümü ve her güne özel farklı lezzetler yer alıyor.

KONFORLU VE ROMANTİK

Faik Sönmez'in zengin, zamansız ve modern 2018-19 Sonbahar/Kış Koleksiyonu'nda; Bohem Ruhlar, Şehirli Stil ve Disco Işıltısı temaları ön plana çıkıyor. Koleksiyonda; rengarenk iri çiçekler, nakışlar ve ekoseler kadınları romantizme taşırken, kadife dokular rahatlık ve konfor vaadediyor. Yeni nesil dış giyimin vazgeçilmezi panço ve pelerinler bu yıl battaniye formunda büyük parçalar ve etnik desenlerle karşımıza çıkıyor. Romantik dokulu ipek ve kadifeler, bu sezon da çok trend; elbiseler, eşarplar ipeksi dokunuşlarla büyülü bir yolculuğa davetiye çıkarıyor.

DENİZ FERAHLIĞI YATAK ODALARINDA

Mavi rengin insan psikolojisine iyi geldiği yapılan araştırmalarla da kanıtlanmış durumda. Bu farkındalıkla Özdilek, doğanın esintilerini yaşam alanlarına taşıdığı mavi renkli nevresim takımlarıyla odaları şıklık ve ferahlıkla buluşturmanın yanı sıra yaşam alanlarınızda ruhunuzu dinlendiriyor. Tasarladığı nevresim takımlarıyla yatak odalarına şıklık katan Özdilek, koleksiyonundaki mavi nevresimlerle deniz esintisini yaşam alanlarına taşıyor. İnsan vücuduyla uyumlu ipliklerden yapılan nevresimler, alışılmış Özdilek kalitesini şıklıkla buluşturuyor.

SAĞLIKLI ATIŞTIRMALIK

111 yıllık geçmişiyle Türkiye'nin en köklü markaları arasında yer alan Koska'nın yepyeni ürünü 'fındık püreli tahin-pekmez karışımlı ve batırılmaya hazır çıtır grissiniler', atıştırmalık paketinde bir arada! Çocukların sağlıklı beslenmesi her ebeveyn için çok önemli. Ana öğünlerde sağlıklı ve dengeli beslenmelerine çok dikkat edilse de, ara öğünlerde onların ısrarlarına dayanamayarak abur cubur yemelerine müsaade edilir hep. Koska 'Grissinili Fındık Püreli Tahin-Pekmez Karışımı' ile ara öğünler için de, hem sağlıklı hem enerji ve güç veren sağlıklı atıştırmalıklar seçerek onların gelişimlerinin sürekliliğini sağlamak hem de onları mutlu etmek mümkün.

5 DAKİKADA HARİKA KUPLAR

Pınar, pratik tatlı denilince ilk akla gelen muhallebi kremasını, yepyeni hali ile tatlı severlerin beğenisine sunuyor. Pınar Kremilla nefis vanilya kokusuyla tatlılara lezzet katarken, direkt kullanıma hazır olarak sunulmasıyla; çırpmadan, kıvam tutturmaya çalışmadan ve soğumasını beklemeden çabucak hazırlanan tadına doyum olmaz tatlılar yapmanızı sağlıyor. Yoğun kıvamlı, vanilya tadındaki pratik lezzet Pınar Kremilla, kup tatlılarında dolgu malzemesi olarak kullanılabildiği gibi tek başına veya meyveyle birlikte de tüketilebiliyor.

'GELENEKSELİN GÜCÜ ADINA!'

Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın himayesinde, Adana Valiliği'nin ev sahipliğinde, 12-14 Ekim tarihlerinde yapılacak olan 2. Adana Lezzet Festivali, bir ilki gerçekleştirerek tamamen Adana'nın geleneksel mutfağına ve evlerde yaşatılan köklü mutfak kültürü üzerine odaklanacak. 'Gelenekselin Gücü Adına!' temasıyla, Adana'nın en yerel mutfak değerlerini, şeflerini ve üreticilerini merkeze alan 2. Adana Lezzet Festivali, Adana lezzet değerlerini Türkiye ve dünya çapında tanıtmayı ve Adana turizmini geliştirmeyi hedefliyor.

SOFRALARDA ŞIKLIK VE ZARAFET

Korkmaz, Bone Selection serisi porselen yemek takımları ile en özel sofralara konuk oluyor. Zarafeti ve yapısıyla Bone Selection sofralara yeni bir anlam katıyor. Kalitenin yanında estetiğe önem verenlerin tercihi Korkmaz Bone Selection porselen yemek takımları, özenle hazırlanan sofraların vazgeçilmezi olacak.

VAZGEÇİLMEZ KOKUNUZ

Tüm koku ailelerinden kadın, erkek ve uniseks kategorilerinde birçok alternatifi parfümseverlerin beğenisine sunan Bargello mağazalarını ve e-Bargello.com'u ziyaret ederek tarzınız ve zevkleriniz doğrultusunda, sizin için en uygun parfümleri keşfedebilirsiniz. Bargello Perfume koku ailesi konsepti ile parfümseverleri mis gibi bir keşfe çıkartıyor. Sektördeki 68 yıllık tecrübesi ve 300'den fazla koku alternatifi ile Türkiye'nin en önemli parfüm üreticilerinden olan Bargello, parfümlerini koku ailesi konseptiyle tekrar dizayn ederek parfümseverleri tarzları ve zevkleri doğrultusunda yeni parfümler keşfetmeye davet ediyor.

FESTİVALLE TAÇLANAN BAŞARI

UNESCO tarafından titizlikle seçilen Yaratıcı Şehirler Ağı'nda 116 şehir arasında yer almayı başararak adını tüm dünyaya duyuran Gaziantep, 20-22 Eylül tarihlerinde ülkemizin dört bir yanından katılımın gerçekleşeceği bir gastronomi festivaline imza atıyor. UNESCO'nun titizlikle seçtiği 116 şehir arasında Türkiye'yi başarıyla temsil eden Güney Doğu Anadolu'nun incisi Gaziantep, zengin mutfağını ve kültürel zenginliklerini yerelden globale taşımaya devam ediyor. Gaziantep Belediye Başkanı Fatma Şahin'in öncülüğünde ve Gaziantep'i Geliştirme Vakfı (GAGEV) desteğiyle gerçekleştirilecek Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali; yeme-içme sektörünün ileri gelenlerinin yanı sıra ülkenin dört bir yanından gelen ziyaretçilerine unutamayacakları bir gastronomi deneyimi yaşatacak.

EVLERDE ENERJİ VERİMLİLİĞİ...

Kışın aylarında ısınma, ev ve iş yerlerinde en önemli ihtiyaçlardan biri olarak öne çıkmaya başladı. Öte yandan teknolojinin gelişmesi ile birlikte soğuk günlerde hem ortamın ısısını hem de hayat konforunu yükseltecek çözümler bugün hayatımızda... Akıllı ev ve otomasyon sistemlerinin öncü markası Somfy'nin geliştirdiği Akıllı Termostat da bunlar arasında... Somfy Akıllı Termostat ile kullanıcılar şimdi ev ya da iş yerlerindeki kombilerini uzaktan kontrol edebiliyor.

DOĞAÜSTÜ YAKLAŞIM

İkonik stilleriyle, moda dünyasına yön veren Camper, Sonbahar/Kış 2018-2019 koleksiyonuyla yeni sezona doğaüstü bir etki getiriyor. Adeta kentsel bir evrimi resmeden yeni koleksiyonda; sıcak dokular, güçlü deriler, çarpıcı tabanlar ve renk oyunları öne çıkıyor. Stille konforu buluşturan, çarpıcı modelleriyle farkını ortaya koyan Camper, yeni sezon koleksiyonunda, şehre dönüşü, doğallığa yepyeni bir boyut getiren görsel bir şölenle kutluyor.

TEK PİDE 7 LEZZET

Pidelerinin lezzeti ve sunumuyla İstanbulluların en sevdiği mekanlardan birine dönüşen Nelipide Gurme, konuklarının istek ve önerilerine göre menüsünü güncellemeye devam ediyor. Misafirlerinin birbirinden lezzetli pideler arasından seçim yapmakta zorlandığının farkındalığıyla Nelipide, menüsünde bulunan 'Tadım Pide' ile müşterilerini tek pidede 7 ayrı lezzetle buluşturuyor. Ordu lezzetlerini Türkiye'nin dört bir yanına yaymayı hedefleyen Nelipide Gurme, menüsündeki lezzetlerle misafirlerini birbirinden farklı tatlarla buluşturuyor.

ÇAY İÇMEYİ KEYFE DÖNÜŞTÜRÜN

Dünya çay sektöründe sahip olduğu köklü tecrübesiyle birbirinden özel çayları tutkunları ile buluşturan Beta Tea, tadı ve kalitesi kadar ürettiği aksesuarlarıyla da çay içmeyi eğlenceli hale dönüştürüyor. Siyah çaylardan dünya çaylarına kadar oldukça geniş ürün yelpazesine sahip olan Beta Tea; alışıldık tatların yanı sıra farklı damak zevklerine uygun yepyeni lezzetleriyle sezonu karşılarken, çay yapımında kullanılan aksesuarlarıyla da dikkat çekiyor.

ŞEHRİN SESİNE KULAK VER

Flormar'ın yeni 'Urban Sound' koleksiyonu ile şehrin enerjisini ve müziğin ritmini makyajınıza yansıtmaya ne dersiniz? Çizgilerin dışına çıkmak ve renklere şans vermek bu koleksiyon ile artık elinizde. Flormar'ın yeni koleksiyonu, şehre dönüş yaptığımız günlerde günlük makyajınıza yeni bir soluk getirecek.

SOFRALARDA LEOPAR DESENLER

Bu sonbahar-kış modasının hit trendi leopar, çiçekler ve gold dekorasyonda da etkisini gösteriyor. Sofralar ve duvarları leoparın sıcak ve lüks dokunuşlarıyla şımartmak için bu KATZZE'de leopar porselenler adından sıkça söz ettiriyor. Ayrıca KATZZE sonbahar-kışa vintage çiçek motifli, gravürlü beyaz porselenler ve siyah-gold tasarımlarla 'hoş geldin' diyor.

Lezzet

ABONELİĞİ

12 sayı 108 TL yerine

90 TL

www.dbabone.com

0212 478 03 00

✔ Adresinize teslim ✔ Ücretsiz kargo ✔ 3 taksit imkanı*

(*) Taksit yapılan kredi kartları: Bonus, Maximum, World, Axess

Kalem,
ROTRİNG,
₺24.80

Islak mendil,
FRESH'N SOFT,
₺1

Festmaltid saklama kabı,
İKEA, ₺14.99

Coolgear matara,
EVMANYA,
₺52.99

Erkek çocuk ayakkabı,
FLO, ₺79.99

Disney çanta,
SAMSONITE, ₺199

Okullar açılıyor

Okullar açılırken en heyecanlı anlardan biri de tabii ki alışveriştir. İşte size önerilerimiz...

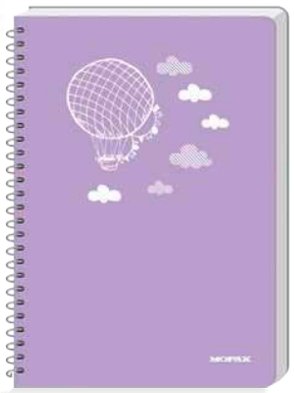
HAZIRLAYAN: BÜŞRA SARI

Saklama kabı,
H&M, ₺35.99

Çanta, ***BOYNER,***
₺119

Trolls resim defteri, ***KESKİN COLOR, ₺6***

Boya kalemleri,
SHARPIE, ₺4.80



Çizgili defter,
MOPAK,
₺5.90

Kız çocuk ayakkabısı,
FLO, ₺49.99

evim

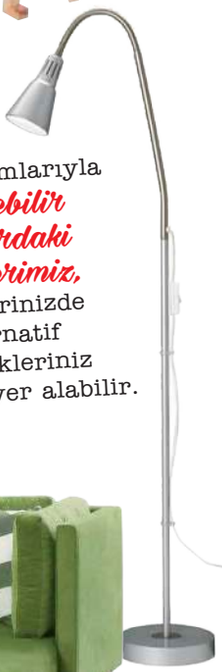
TÜRKİYE'NİN EN ÇOK SATAN PRATİK EV FİKİRLERİ VE ALIŞVERİŞ DERGİSİNİN

Eylül sayısının içinde yüzlerce fikir var!!!

Yaşam alanlarında düzen daima gerekli. Ama yere özel spesifik ürünlerle çözümlemek yerine ***pratik ve hesaplı seçenekler*** tercih ederek mekanları yaratıcı kılmak da mümkün.

Yaşam alanları arasında renk geçişleri yaparken ***yeşil gibi bol seçenekli,*** yumuşak ve derinlikli tonlar kurgulayarak daha huzurlu mekanlar oluşturabilirsiniz.

Masa üstü ve ayaklı aydınlatmalar



Şık sunumlarıyla ***yenilebilir kaplardaki tariflerimiz,*** öğünlerinizde alternatif seçenekleriniz arasında yer alabilir.

Dijital Dergi Aboneliği için;
www.eMecmua.com

DB
DOĞAN BURDA DERGİ

FİHRİST

Anjelik erikli bombeli tart	23
Bardakta sucuklu ve kaşarlı ekmek	12
Biber çanağında kaşarlı tavuk sote	20
Boşnak turşusu soka	55
Çam fıstıklı şeftali reçeli	48
Cevizli sarı kiraz reçeli	51
Cevizli üzüm tatlısı	14
Chili biberli sıcak dip sos	20
Çikolatalı tiramisu pie	39
Domates püresi	56
Dürümlü	67
Ekmek köftesi	7
Ekmek üstü somon çeşnileri	13
Erik kremalı volovan pasta	26
Erik marmelatlı anneanne kurabiyesi	28
Erikli pelte	24
Erikli ve cevizli pasta	27
Erikli yabanmersinli dondurma	28
Güveçte mantarlı et	6
Hurma suyundan taze böğürtlen reçeli	50
Ihlamur çaylı karadut reçeli	51
İncirli, keçi peynirli ve kabaklı tart	30
Ispanaklı kek	69
İstiridye mantarı kebabı	62
Izgara sebzeli ve mantarlı kiş	63
Jambonlu ve domatesli tart	31
Kahvaltı gibi	71
Karışık turşu	54
Karpuz kabuğu reçeli	48
Kayısı bademli kayısı reçeli	47
Kıl biber turşusu	56
Kırmızı biberli cevizli sos	53
Kışlık taze fasulye	55
Köfteli biber halkaları	16
Kornette tiramisu	43
Közlenmiş biber turşusu	18
Krep gondolda tiramisu	40
Kuzu etli, patlıcanlı ve rokalı tart	32
Lor peynirli jalapeno	19
Mantar dolması	60
Mantarlı pay	62
Mantarlı tavuk çorbası	61
Mantarlı ve pazılı makarna	59
Mantarlı, mozzarellalı ve adaçaylı tart	34
Mini köfteli ve püreli	68
Parça çikolatalı top kurabiye	70
Pastırmalı, ayva reçelli ve kaşar peynirli tart	36
Patates püreli ve havuç ezmeli	73
Patlıcan kebabı	10
Renkli biberli buğday salatası	19
Sardalya, limon ve karamelize soğanlı tart	35
Şeftali kompostosu	54
Süs biber (biberiye) turşusu	52
Taze incir reçeli	46
Tek kullanımlık gazoz şişesinde domates suyu	53
Tiramisu cheesecake	42
Tiramisu dondurmalı kat kat pasta	44
Tiramisu waffle sandviçleri	38
Tortillalı ve brokoli püreli	73
Vişne reçeli	49
Yoğurt soslu biber kavurma	17
Yoğurtlu sıkma köfte	8

Lezzet

YAYINCI
Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş. Trump Towers Kule 2, Kat: 21-23 34387 Şişli / İSTANBUL
T. 0212 410 33 84 - 86 **F.** 0212 410 33 79

İcra Kurulu Başkanı
CEM M. BAŞAR

Yayın Yönetim Danışmanı
FERHAN KAYA POROY
fkaya-danisman@doganburda.com

Yayın Yönetmeni
VECİHE SÖZERİ (Sorumlu) *vsozeri@doganburda.com*

Yazı Kurulu
HÜLYA ÇAKIR *hcakir@doganburda.com*
BÜŞRA SARI bsari@ *doganburda.com*

Görsel Danışman
OYA PAKER *oyapaker@gmail.com*

Fotoğraflar
SEZER ALÇINKAYA, İLKAY ÖZTÜRK, OZAN KUTSAL

Katkıda bulunanlar
FEHİRE MISIRLI, CEMİLE KUŞ,
İNCİ BAK, İREM ŞAHİNLER

Ankara Temsilcisi: ERDAL İPEKEŞEN
T. 0312 207 00 71

YÖNETİM
Tüzel Kişi Temsilcisi: MEHMET RAUF ATEŞ
Satış ve Dağıtım Direktörü: EGEMEN ERKOROL
Finans Direktörü: DİDEM KURUCU
Üretim Planlama Direktörü: YAKUP KURTULMUŞ

REKLAM
Grup Başkanı: NİSA ASLI ERTEN ÇOKÇA
Grup Başkan Yardımcısı: NESLİHAN CAN
Satış Koordinatörü: SEDA ERDOĞAN DAL
Satış Müdürü: İPEK TUNALI

Reklam Teknik:
TEKNİK MÜDÜR
AYFER KAYGUN BUKA
TEL: 0212 336 53 61-62

ULUSLARARASI REKLAM SATIŞ TEMSİLCİLERİMİZ
ALMANYA
Michael Neuwirth
T. +49 89 9250 3629 michael.neuwirth@burda.com
AVUSTURYA / İSVİÇRE
Christina Bresler
T. +43 1 230 60 30 50 Christina.Bresler@burda.com
FRANSA/LUKSEMBURG /BELÇİKA /HOLLANDA
Marion Badolle-Feick
T. +33 1 72 71 25 24 marion.badolle-feick@burda.com
İNGİLTERE /İRLANDA
Jeannine Soeldner
T. +44 20 3440 5832 jeannine.soeldner@burda.com
ABD/KANADA/MEKSİKA
Salvatore Zammuto
T. +1 212 884 48 24 salvatore.zammuto@burda.com

YUNANİSTAN /PORTEKİZ /İSPANYA/HİNDİSTAN /ASYA
Jessica Loose
T. +49 89 92 50 2468 jessica.loose@burda.com
İSKANDİNAV ÜLKELERİ
Ulrik Brostrom
T. +45 2328 9769 ubr@jbmedia.dk

REZERVASYON
T. 0212 336 53 00 - 0212 336 53 57 - 0212 336 53 59
F. 0212 336 53 92 - 0212 336 53 93

ANKARA REKLAM
BELİZ BALİBEY
TEL: 0312 207 00 72-73
Reklam Hedef Sayfalar (Küçük ilanlar)
T. 0212 336 53 70
F. 0212 336 53 91

Bölgeler Reklam Satış Müdürü
DİLEK ÜNLÜ *dunlu@doganburda.com*
T. 0212 336 53 72
F. 0212 336 53 91

BASKI
Bilnet Matbaacılık ve Yayıncılık A.Ş.
Dudullu Org. San. Bölgesi 1. Cad. No: 16
Ümraniye-İST
T. 0216 444 44 03
F. 0216 365 99 07-08
Sertifika No: 31345
www.bilnet.net.tr

YÖNETİM YERİ
Kuştepe Mah. Mecidiyeköy Yolu Cad. No:12
Trump Towers Kule 2 Kat: 21-22-23
34387 Şişli-İst.
T. 0212 410 32 00
F. 0212 410 35 81

Her gün 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet verilmektedir.

DAĞITIM
DOĞAN DAĞITIM SATIŞ PAZARLAMA MATBAACILIK ÖDEME ARACILIK VE TAHSİLAT SİSTEMLERİ A.Ş
T. 0212 449 6363

Yayın Türü Yerel, süreli, aylık © Lezzet Dergisi, Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş. tarafından T.C. yasalarına uygun olarak yayınlanmaktadır. Lezzet Dergisi'nin isim ve yayın hakkı Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.'ye aittir. Dergide yayınlanan haber, yazı, fotoğraf, yemek tarifi, illüstrasyon ve konuların her hakkı saklıdır. İzinsiz kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz.

DB Okur Hizmetleri Hattı
T. 0212 478 0 300 *okurhizmetleri@doganburda.com*

DB Abone Hizmetleri Hattı
T. 0212 478 0 300 - **F.** 0212 410 35 12 - 13
abone@doganburda.com

FIPP üyesidir.

Dergide ve Mutfak Atölyesi ekinde yer alan tüm tarifler Lezzet MutfakStudio'da hazırlanmıştır. **Lezzet MutfakStudio - Mecidiyeköy** 0212 550 87 99

Altıncı Cadde - Trump Towers
0212 213 13 32
Ege Seramik - İzmir
0232 878 17 00
IKEA - Bayrampaşa
0212 444 4 532
Layla Dekorasyon - Beşiktaş
0212 287 83 76
Linens - Cevahir AVM
0850 202 01 08
Mudo Concept - İstinye Park
0212 444 68 36
Porland - Cevahir AVM
0212 380 09 46
Shuev - Trump Towers
0212 348 78 40
Zara Home - Kanyon AVM
0212 353 04 44
Zen Ceramics - Beyoğlu
0542 400 77 16

Cebinize taşındık!

Online marketimiz, yerini mobil uygulamamıza bıraktı.
Cebinizde Macrocenter alışveriş heyecanı başladı!

macro center

macro center
BANQUET
siparişleri şimdilik sadece bu numarada:
444 10 44

App Store 'dan indirin

Google play 'den alın

Tahinli Cevizli Burgu Çörek

Malzemeler:
Hamur:
1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya
50 ml (yarım çay bardağı) ılık süt
330 g (3 su bardağı) un
Yarım çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
150 ml (1,5 çay bardağı) ılık süt
50 g tereyağı (oda sıcaklığında)
İç malzeme:
200 g (1 su bardağı) tahin
85 g (yarım su bardağı) toz şeker
100 g (1 su bardağı) ince kırılmış ceviz
Kalıp:
Pişirme kalıbı (24 cm)

Hazırlanışı:
Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Toz şeker, şekerli vanilin, ılık süt ve tereyağını ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Elektrikli fırın ayarı:
Turbo pişirme: 170°C (önceden ısıtılmış)
Alt-üst pişirme: 180°C (önceden ısıtılmış)

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve ikiye bölün. Bir parçasını hafif unlanmış tezgahta merdane ile 40x50 cm boyutlarında açın. Tahinin yarısını hamurun üzerine sürün. Toz şeker ve cevizin de yarılarını üzerine serpin ve geniş kenarından rulo şeklinde sarın. Rulonun uçlarından tutup zıt yönlere doğru bükerek burgu yapın. Bu burgu hamuru kendi etrafında dolayarak kalıbın ortasına yerleştirin. İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayıp ilk hamurun etrafına sararak kalıba yerleştirin. Üzerini kapatıp 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30-35 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

Dr.Oetker
İşin özü kalitedir.

Çikolata Parçalı Kremalı Dilimler

Malzemeler:
Hamur:
250 g (2-2,5 su bardağı) un
1 yumurta
Yarım çay bardağı esmer şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
150 g tereyağı (oda sıcaklığında)
2-3 yemek kaşığı Dr. Oetker Çikolata Parçaları
Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant
250 ml (2,5 çay bardağı) buzdolabında soğutulmuş süt
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
100 ml (yarım su bardağı) buzdolabında soğutulmuş süt
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Vanilya Aroması
2-3 yemek kaşığı Dr. Oetker Çikolata Parçaları
Süslemek için:
1 su bardağı Dr. Oetker Kuvertür

Hazırlanışı:
Unu bir kaba eleyin. Üzerine yumurta, esmer şeker, şekerli vanilin ve tereyağını ilave edin. Elinizle yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Çikolata parçalarını ekleyin ve kısa bir süre daha yoğurun. Hamuru buzdolabına alın ve 20-25 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Elektrikli fırın ayarı:
Turbo pişirme: 170°C (önceden ısıtılmış)
Alt-üst pişirme: 180°C (önceden ısıtılmış)

Süre sonunda hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. 4x7 cm boyutlarında dikdörtgenler şeklinde kesin.

Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

2,5 çay bardağı sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kremasını ilave edin mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Ayrı bir çırpma kabında yarım su bardağı soğuk süt ile krem şantiyi çırpın. Hazırladığınız pastacı kreması ve krem şantiyi birleştirin ve vanilya aromasını ekleyin. Mikser ile 2 dakika daha çırpın. Çikolata parçalarını ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Soğuyan kurabiyelerin yarılarının üzerine hazırladığınız dolguyu paylaştırın. Kalan kurabiyeleri üzerlerine kapatın. Buzdolabının derin dondurucu kısmında en az 1 saat bekletin.

Kuvertürü benmari yöntemi ile eritin. Servisten önce hazırladığınız tatlıları dondurucudan çıkarın ve yarılarına kadar çikolataya batırın. Donduktan sonra bekletmeden servis yapın.

Dr.Oetker
İşin özü kalitedir.